Die

gelehrige Hauswirthin.

Ein

Handbuch für Frauenzimmer,

welches

die ganze Kochkunst

sowohl Tafel- Fasten- als Civilspeisen, alle Arten Backwerk, des Eingemachten, Geräucherten, Liqueurs, Sommer- und Winter-Getränke, Sulzen, Geleen ꝛc. in 712 Rubriken umfaßt. Mit einem Anhang vom Kochen, Fleiß, Sparsamkeit, Ordnung, Trenschiren und Vorlegen.

Von
einer Freundin der Kochkunst.

Reutlingen, 1807.
bei Johannes Grözinger.

Vorrede.

Es sind zwar der Kochbücher viele, daß es kein Verdienst zu seyn scheint, ihre Zahl mit einem neuen zu vermehren. Wenn aber in Betrachtung gezogen wird, daß unter denselben einige nur für besondere Gegenden und Länder eingerichtet sind, andre hauptsächlich für die Tafeln sorgen, andre wohl gar unversuchte Speisen-Recepte enthalten, die meistentheils in der Ausübung fehlschlagen, oder die Gesundheit des Menschen nicht so ganz beobachten, die meisten aber insonderheit bei Maasen und Gewicht ihre Provinzial-Ausdrücke haben, die man in andern Ländern nicht richtig versteht; so glaubt man, durch die Herausgabe des gegenwärtigen Kochbuchs, in welchem man oben angezeigte Mängel zu verhüten gesucht hat, keine überflüßige Arbeit zu unternehmen.

Es ist dasselbe für vornehme Tafeln wie für gemeinere Tische berechnet; insonderheit hat man ihm dadurch einen Vorzug zu geben getrachtet, daß man Vorschriften für alle nur mögliche Fastenspeisen darin findet.

Die Verfasserin ist selbst eine geübte Köchin, welche während ihres Aufenthalts von mehrern Jahren in der Schweiz und in Wien Gelegenheit hatte, bei den besten fürstlichen Köchen ihre Kochkunst einzusehen und sich aufzuzeichnen. Was für den Civilstand angemessen ist, hat sie aus eigener Erfahrung aufgesezt, daß man also auf ihre Vorschrift sicher rechnen darf. Daß es aber einer jeden

Köchin unbenommen bleibt, im Fall etwas zu kostbar vorkommen möchte, nach Verhältniß abzubrechen, versteht sich von selbsten; daß aber auch in diesem Fall einem nicht zu delikaten Gaumen die Speise noch eben so gut schmecken werde, als wenn sie aufs köstlichste zubereitet wäre, glaubt man versichern zu dörfen.

Für die **Vollständigkeit** in Absicht auf Speisen und Getränke für Sommer und Winter bürget die Zahl der Rubriken, welche sich auf 712 belaufen.

Um den Preiß so wohlfeil als möglich machen zu können, hat man sich aller unnöthigen Weitläuftigkeit, die nur viel Raum ausfüllt, enthalten, und sich der Kürze, doch ohne der Deutlichkeit und Vollständigkeit zu schaden, beflissen.

Der Anhang enthält eine Anleitung zum Kochen überhaupt, zur Sparsamkeit und Reinlichkeit der Köchin, zum Trenschiren und Vorlegen.

Den Beyfall des schönen Geschlechts zu erhalten, macht sich Hoffnung und um geneigte Aufnahme dieses Kochbuchs bittet

der Verleger.

I. Abschnitt.

I. Abschnitt.

Von Suppen.

Fleisch-Suppen.

Braune Suppe.

Nimm ein Stück mager Rindfleisch, schneide Würfel draus, thue es in einen Castrol, mit Butter oder Schmalz, Zwiebeln, Peterling, gelbe Rüben und Speck, und lasse es dämpfen, wenn alles recht weich ist, so schütte Fleischbrühe daran, und lasse es kochen: dann seihe es durch ein Tuch, und richte es über gebähte Wecken an; man kann auch gebakne Knöpflen und Mußkatnuß drauf thun.

Nierensuppe.

Nimm Nieren und ein wenig Fett, samt einem übrig gebliebenem Braten, hacke es klein, thue es in ein Häfele und gieße Fleischbrühe daran, ein wenig Imber, Mußkatennuß und Blüt, ein Stück Butter: laß es sieden, dann leg gebähte Schnitten oder im Schmalz gebakene Schnitten in eine Schüssel, richte die Brühe darüber an, thue etliche im Schmalz gebackene Eyer oben herum; man kann auch zwischen das Brod Krebsschwänz legen.

Gefüllte Suppe.

Nimm Kalbsbrüstlen, verwälle sie ein wenig, haks klein, dann rösche ein wenig Mutschelmehl im Butter,

und rühre es unter das Gehakte: würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatennuß, schlag Eyer daran, zu zwei Brüstlen 2 Dotter und ein ganzes Ey, rühre das Gehakte damit an, gieße ein wenig Fleischbrühe dran, daß es aber nicht zu dünn wird; Laß auf der Glut kochen; bähe Schnitten und rösche sie schön im Schmalz, dann richte das Gehakte in eine Schüssel an, lege die Schnitten drauf; gieße eine gute Fleischbrühe oder Hünerbrühe siedent dran; thue Muskatenblüth und ein gut Stük Butter in das Gehakte; richte es zusammen über die Schnitten an. Man kann auch Krebs oder Fleisch in die Fülle nehmen und eine Krebsbrühe darüber machen.

Gute Krebssuppe.

Siede die Krebs im Salzwasser mit ein wenig Kümmel und Peterling, wann sie gesotten sind, so schäle die Schwänz und schneide die Füß ab, und stoße die Schaalen, dann rösche sie im Butter, nachdem schütte Fleischbrühe dran, und laß ein wenig sieden, dann treibs durch ein Tuch, und wann die Suppe angerichtet ist, so legt man die Krebs aussen auf den gebähten Schnitten herum, daß die Scheeren aufwärts sehen; dann thut man Carviol-Stücklein, Zellerich, Peterling, Bastinatwurzlen herum, welche vorher in der Fleischbrühe mit Butter weich gekocht sind; man kann auch gebackene Knöpflein drein thun; die rothe Brühe wird oben auf den Schnitten herum geschütt.

Straubenzen-Suppe.

Man backt Straubenzen schön gelb und rösch, dann verbrockelt man sie, und thuts ins Zinn oder Schüssel, alsdann läßt man verklopperte Eyer in siedende Fleischbrühe lauffen, und thut Muskatnüß drein, und richtet es über die Straubenzen an.

Eyer - Gersten.

Man läßt ein Stück Butter vergehen, und röstet ein wenig Mehl darein, gießt Fleischbrühe, Muskatblüth hinein, läßt es sieden, dann verklopfe man etliche Eyer, und wann es anfängt zu sieden, so rühre sie drein; man kanns mit oder ohne Brod anrichten.

Kraftsuppe, besonders für Kranke.

Man hacke ein halb gebratenes altes Hun klein, siede es in ein halb Maaß guter Fleischbrühe oder Hünerbrühe, 8 Loth gestoßene Mandel, ein Stückle Zimmet und Citronenschaalen, wann es wohl gekocht ist, läßt mans durch ein Tuch lauffen, und gießt es über gebäthe Schnitten.

Gebackene Nudelsuppe.

Nimm frischen Butter und 2 Eyer und fein Mehl, ein wenig Milch, mache einen Taig drauß, wälle ihn aus, und schneide ihn klein, backe es im Schmalz schön gelb, dann laß es ein wenig in Hüner- oder Fleichbrühe aufkochen, richte es in eine Schüssel an, und reibe Muskatnuß darauf.

Französische Suppe.

Siede junge Hüner mit Wasser, Salz, Muskatenblüth und eine Handvoll Mutschelmehl, Citronenschaalen, langlecht geschnitten, gelbe Rüben, Peterling mit Wurzeln, Lauch, Zellerich, 1 Zwiebel, lasse es wohl sieden, dann mache von Kalbfleisch Knöpflen, siede sie in der Fleischbrühe, wann sie recht gesotten sind, so thue sie in eine Schüssel, und bähe etliche Weckenschnitten; giesse ein wenig von der Knöpflensbrühe dran, thue die Hüner und die Wurzlen drauf, nebst der Hünerbrühe, laß ein wenig aufkochen. Man kann es auch mit dem Knöpflenstaig auf diese Art machen: wenn man von dem Taig Würstlein macht, und schlägt sie

in Kalbsnetz ein, und bakts in Butter, und legt die Würstlein statt dem Knöpflein zu der Suppe; diese Suppe ist sehr gut und prächtig aufzustellen.

Französische Kräutersuppe.

Nimm Sauerrampfen, Spinat, Peterling, Körbelkraut, Scharlottenröhrle, wasche alles sauber, und hacke es recht klein, druke die Kräuter aus und dämpfe sie im Butter; giesse gute Fleisch- oder Hünerbrühe dran, Muskatennuß und Salz, richte sie über gebäthe Weckenschnitten an; man kann auch Butterknöpflen darauf machen.

Französische Schüsuppe, delicat.

Nimm 2 Pf. Rindfleisch vom Schlegel, schneide es zu Würfel, thue es in ein Castrol ins heisse Schmalz, das Fleisch darf aber nicht gewaschen seyn; dann thue ein Stück Brod von der obern Rinde mit drein; Peterlingwurzeln, Zellerig, gelbe Rüben, Pastinad; einen Zwiebel mit Nägele gespikt: dieses alles muß so lange dämpfen bis es braun ist, es muß fleißig mit dem Castrol geschüttelt werden, daß es ja nicht anbrennt; wann es also recht braun gedämpft ist, so giesse recht gute Fleischbrühe dran und Muskatenblüth, laß kochen, bis das Fleisch verkocht ist, daß mans mit dem Löffel verdrucken kann, dann presse die Soß durch ein Tuch, giesse noch einmal Fleischbrühe an das Ausgepreßte, laß ein wenig kochen, dann presse es wieder aus, wann die Brühe siedet, so giesse es über gebackene oder gebähte Weckenschnitten, so ist es eine herrliche Supp.

Baumwollen-Suppe.

Nimm 4 Löffel voll Mehl, reibe Muscatnuß drein, rühre 8 Eyer dran, wann es nicht ganz dünn ist, so nimm kalte Fleischbrühe oder süßen Raum darzu, laß mit einem Löffel wie Tropfen in siedende Fleischbrühe lauffen, und nur etliche Minuten sieden, dann rühre

noch 2 Eyerdotter drein, und gibs auf den Tisch, und streue zuvor Schnittlauch drauf.

Französische Suppe mit gefüllte Hüner.

Nimm ein fettes Huhn und puze es sauber, rühre 4 bis 5 Eyer, laß ins heisse Schmalz lauffen und rühre sie ein wenig drein: dann weiche Wecken in Milch, druks wieder aus, und rührs zu den Eyern: hacke die Leber und Mägen und Krebsscheeren und Schweiffe klein, nachdem du vorher die Schaale abgenommen, thu es zu den Eyer, mit Salz und Muskanuß gewürzt, wann es unter einander gerührt ist, so fülle das Huhn damit, nähe es fest zu: dann stosse die Krebsschaalen, und röste sie ein wenig im Butter; laß mit Fleischbrühe aufkochen, treibe es durch; das rothe Fett behalte auf, dann laß das Huhn in der Brühe sieden, wann es weich ist, so thue es in die Suppenschüssel mit gebähten Weken, die rothe Brühe schütte auf die Schnitten, die andere auch, laß ein klein wenig aufkochen, so ist recht delicat gut.

Bratwürst-Suppe.

Bähe Weckenschnitten und laß in der Fleischbrühe sieden, und treibs durch einen Seier, rühre 1 Vierling Butter dran, mit Pfeffer und Muskatblüt gewürzt, laß aufsieden, die Würste brate im Schmalz, schneids zu dünnen Rädlein, legs auf gebähte Weckenschnitten und giesse die Brühe drüber.

Spargel-Suppe.

Schneide grosse Spargel zu kleinen Stüklen, koche sie in Fleischbrühe oder Hünerbrühe, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, wann sie weich sind, so richte sie über gebähte Weckenschnitten, rühre 2 Eyer gelb drein, und streue Schnittlauch drauf, ist gut.

Eine eingeloffene Suppe.

Drey Löffel voll Mehl werden mit Milch angemacht, 2 Eyer daran geschlagen und voll mit Milch so gemacht, daß es dicker ist, als ein Ammulet. oder Fledlestaig. Mache Fleischbrühe in einer Pfanne siedend, laß mit dem Rührlöffel den Taig hinein lauffen, daß es eben so kleine Klümplein gibt, aber nicht immer an einem Ort, thu ein Stücklein Butter darzu. wann es gesotten ist, richt es an; so kann man es auch ins Wasser lauffen lassen, und mit heissem Butter schmälzen.

Kirschensuppe von frischen Kirschen.

Nimm aus 2 Pf. Kirschen die Steine, röste einen kleinen Löffel voll Mehl in einem Stüklein Butter gelb, thue die ausgesteinte Kirschen darein, und verdämpfe sie wohl. Haben die Kirschen nicht viel Fleisch, so dörfen sie auch mit samt den Steinen genommen werden. Man gießt auch hierauf zur Hälfte Wasser und zur Helfte Wein daran, thut eine halbe abgeriebene Zitrone, etwas gestossenen Zimmet, 3 gestossene Nägelein und soviel Zucker darzu, als mans süß haben will. Die Weisbrod: oder Weckenschnitten werden im Schmalz gebacken, oder auf dem Rost geröstet, und die gekochte Kirschen darüber angerichtet.

Andere Art von dürren Kirschen.

Zu 6 Personen werden anderhalb Schoppen, Quart, dürre Kirschen gewaschen, im Mörsel aber nicht zu klein verstossen, sondern nur die Steine zerknirscht, und in einem Geschirr mit einer Maas Wasser zugesezt. Wenn die Kirschen eine halbe Stunde gekocht haben, so treibt man sie mit 3 Schoppen Wein durch, thut wie vorgemeldt Zitronen, Zimmet, 3 Nägelein und Zucker darein, die Wecken röstet man ebenfalls im Schmalz, läßt sie in der Kirschensuppe anziehen, und dann richtet man an. Wenn die Suppe durchgetrieben ist, kann auch ein kleiner Löffel voll Mehl darein geröstet werden.

Kartoffeln- oder Grundbirnsuppe.

Wenn die Kartoffeln roh geschält, mit frischem Wasser zugesezt und weich gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, und verrührt sie recht wohl mit einem Stück Butter, thut Muskatenblüthe, Ingwer, Petersilien und Schnittlauch dazu, verdünnet sie wieder mit guter Fleischbrühe, kocht sie ferner, treibt sie endlich durch einen Seiher, und richtet sie über geröstete Weckenbrökelein an. Hat aber die Suppe ihre rechte Dicke, so sind diese nicht nöthig.

Eine andere Grundbirnsuppe.

Man siedet die Grundbirn recht weiß, schölt sie, läßt sie kalt werden und reibt sie auf dem Reibeisen, dann thut man sie auf einen Bogen Papier, und dörrt sie recht gut auf dem Ofen, thut sie alsdann in eine Schachtel und hebt sie zum Gebrauch auf. Vor dem Anrichten nimmt man 1 oder 2 Händevoll und streut sie auf die Schnitten und gießt siedende Fleischbrühe drüber, läßt sie auf Kohlen noch ein wenig aufkochen, und bringt sie auf den Tisch, ist sehr schmakhaft.

Ein Reis.

Wenn es gut gekocht werden soll, wird es sehr rein gewaschen, und siedendes Wasser daran gegossen, darauf läßt man es ohne an das Feuer zu setzen, ein wenig stehen, gießt das Wasser davon ab, und thut anderes zum Kochen daran. Wenn nun dieses recht eingekocht ist, verrührt man es wohl mit einem Stücklein Butter, thut die benöthigte Fleischbrühe nebst klein geschnittenen Petersilien dazu, und beim Anrichten thut man noch etwas Muskatenblüthe darein.

Gestossene Reis-Suppe.

Es wird ein halbes Pf. Reis verlesen, nicht gewaschen, sondern mit einem Tuch wohl abgerieben, im Mörser gestossen, und in einer Kachel mit kaltem

oder heissem Wasser nebst einem ziemlichen Stück Butter, welcher aber frisch seyn muß, zugesezt. Man läßt es hierauf immer langsam kochen, und füllt es mit nichts andrem als mit Wasser auf, thut das nöthige Salz daran, und richtet es alsdann so dik, wie jede andere Suppe an.

Sago-Suppe mit Wein.

Man verliest einen Vierling (8 Loth) Sago und wascht ihn mit warmem Wasser von 4 — 5 mal, dann kommt er in einer Kachel, welche ja nicht fett seyn darf, mit einem Schöpflöffel voll siedendem Wasser auf die heisse Asche. So bald er aufgequollen ist, wird eine halbe Maas Wein daran gegossen, 1 Stück Zucker, die klein geschnittene Schaalen von einer Zitrone, und etwas gestossener Zimmet dazu gethan. Dieses zusammen läßt man langsam kochen, bis es die Dike einer Gerste hat. Will man ihn nicht so stark mit Wein haben, so kann zu dem Wein 1 Schöpflöffel voll Wasser genommen werden. Der rothe Wein ist der beste. Ein Vierling Sago gibt eine Schüssel für 6 Personen. NB. Die Sagosuppe kann man auch statt dem Wein mit Milch, Fleisch- oder Hühnerbrühe machen.

Gute Zwiebelsuppe.

Viel Zwiebel werden Scheibenweis geschnitten, solche mit Wurzelwerk im Butter recht langsam gelb gedämpft, Weckenschnittlein darein geschnitten, und auch ein wenig gedämpft, gute Fleischbrühe daran gegossen, noch 1 Stunde gesotten, durchgeschlagen und über gebähte Schnitten angerichtet, Schnittlauch und Muscatenblüthe darauf gestreut. Man kann auch gebacken Brod darein thun.

Eine Citronensuppe.

Man nimmt Wasser und thut Brosamen von Milchbrod nach Gutdünken in das Wasser, und lässet

es kochen, bis die Brosamen ganz zart verkocht sind, dann thut man Wein dazu, so viel man will, ein wenig ganzen Zimmet, ein wenig ganze Muskatenblumen, und mit Zucker süß gemacht, dann lässet man es wieder ein wenig kochen; wenn man sie bald anrichten will, so reibt man die gelbe Schale einer Citrone hinein, läßt es ein paarmal mit aufkochen, und dann umgerührt, schlägt sie durch ein Siebchen, wenn man sie anrichten will, thut man das gelbe von 3 oder 4 Eyern hinein.

Eine Wassersuppe zu machen.

Schneide 3 bis 4 Milchbrod in eine Schüssel, stelle es auf die Kohlpfanne und schütte kochend Wasser darauf, damit das Milchbrod quillet, hernach schlage 5 bis 6 Eyer darauf und ein wenig Salz, schütte noch ein wenig kochend Wasser darüber, stelle Butter bey und röste ein wenig Mehl darauf, richte alsdann oben darüber an, so ist sie fertig.

Eine Lerchen- oder Krametsvögel-Suppe zu machen.

Nimm Lerchen oder Grametsvögel, wenn solche gebraten, so stoße sie in einem Mörser ganz klein, und röste sie hernach in Butter, wenn sie ein wenig geröstet, so schütte Fleischbrühe dazu und lasse es alsdann wohl kochen, schlage es durch ein Siebchen und richte sie an, und thue das gelbe von etlichen Eyer hinein, nebst etlichen Löffelvoll Rahm.

Eine kalte Milchsuppe oder Eyermilch zu machen.

Nimm Milch so viel du willst, lasse dieselbe kochen, hernach nimm auf die Maas Milch 4 Eyer, klopfet sie wohl und schüttet nach und nach die siedende Milch und für 1 Kreuzer Rosenwasser daran, stellet es weg, läßt es kalt werden, u. thut Milchbrod hinein brokenweise.

Eine gute Kalbfleisch-Suppe zu machen.

Nimm ein Stück Kalbfleisch eines Hinternviertels stelle dasselbe mit kaltem Wasser und ein wenig Salbey bey, wann solches wohl verschäumt ist, so nimmt man 2 trockene Milchbrod, schälet die Kruste herunter und thut die Brosamen dazu, alsdann nimmt man Zellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel, und thut ein paar gute Hände voll auch darein, bis daß es ganz verkocht ist, alsdann schlägt man es durch ein Siebchen und thut ein wenig Muscatnuß und ein wenig Butter darein, und wann man es will anrichten, so wird das Gelbe von 3 oder 4 Eyern und eben soviel Löffel voll Rahm darunter gerührt; man muß auch Schnitten von Milchbrod hinein rösten: so man will, kann man Fleischknöpflein mit ein wenig Nierenfett, Milchbrod und ein paar Eyer, ein wenig Rahm angemacht und in Wasser gekocht, darunter machen.

Kerbelsuppe.

Eine Handvoll Kerbel und halb soviel Sauerampfer wird mit ein wenig Peterling klein gehakt, in einem Stückchen Butter verdämpft, und ein Löffel voll Mehl darzu gethan; wenn es wohl angezogen, wird es mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, auch Salz und Muskatenblüthe; vor dem Anrichten werden 2. 3 bis 4 Eyerdotter mit einem Löffel voll süssen Rahm verklappert, mit der Brühe abgezogen, und dem geschnittenen Milchbrod oder gebähten Weckenschnitten angerichtet.

NB. Abgezogen heißt soviel: die Eyerdotter werden mit ein wenig Wasser wohl verklappert, alsdann wird von der Sos, wozu sie kommen, daran gerührt, und auf den Kohlen bis es angezogen, stark gerührt, und ohne mehr zu kochen an die Speisen gethan, weil es niemalen kraus werden darf.

Fastensuppen.

Fischgollig.

Nimm in ein Kasterol ein Stückchen Butter, dann einen Zwiebel, Petersilienwurzel, Zellerie, gelbe Rüben, Kohlraben, alles klein gewürfelt geschnitten, thue es in das Kasterol, setze es auf die Kohlen, thue einen Hecht- oder Karpfenkopf hinein, und lasse es schön braun dünsten. Säe ein paar Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, schütte Erbsenbrühe hinein, so viel man Suppen braucht, ein wenig Salz und Gewürz, dann seihe es über gebähtes Brod und giebs auf den Tisch.

Erbsengollig.

Thue in ein Kasterol ein Stückchen Butter, und eben die gewürfelt geschnittenen Kräuter wie bei der Fischgollig, ein Stückchen von einem Schleyenfisch, ein Stückchen ganzen Ingwer, ein paar Schöpflöffel voll gesottene Erbsen, lasse es damit schön braun dünsten, dann thue es in einen Mörser und stosse es recht fein zusammen, thue es wieder in das Kasterol, schütte eine gute Erbsenbrühe daran, Salz und Zitronenschaalen, laß es gut aufsieden, seihe es durch ein Sieb über gebackene Erbsen, oder gebähte Schnitten.

Rogensuppe.

Nimm den Rogen von einem Karpfen, wasche selben sauber aus, thue ihn in einen Hafen, schütte Erbsenbrühe daran, Zitronenschaalen und mit Nägeln gespikten Zwiebelkopf, lasse es gut sieden; schütte ein wenig Weinessig daran, röste ein wenig Mehl in Butter und thue es daran, daß die Suppe die rechte Dicke bekömmt, ein wenig Safran und etwas Gewürz, ein

paar Löffel voll Rogen; lasse es gut sieden und thue es über gebähte Schnitten.

Linsengollig.

Thue in ein Kasterol ein Stückchen Butter, einen Zwiebel, Petersilienwurzel, Zellerie, gelbe Rüben, Kohlraben und Kohl; alles klein gewürfelt geschnitten, und mit einem Karpfenkopf schön braun gedünstet, gieb ein paar Schöpflöffel voll gesottene Linsen daran, röste selbe mit ein paar Löffel voll Mehl, noch ein Stückchen Butter, schütte eine gute Erbsenbrühe darüber, Salz und ein wenig Pfeffer, seihe es durch ein Sieb, und gieb 2 oder 3 Löffel voll gesottene Linsen darein, richte es in eine Schüssel über gebähtes Brod an.

Klare Erbsensuppe.

Thue in einen Hafen ein paar Hände voll Erbsen, fülle sie mit Wasser an und lasse sie sieden; thue Petersilie, gelbe Rüben und Zellerie daran, ein Stückchen Butter, ein wenig Safran, ein Stückchen Fisch; lasse es recht gut sieden, dann seiht man es ab, und kocht darinn was man will, wie in einer Rindsuppe.

Köhlsuppe.

Thue in ein Kasterol ein Stückchen Butter, einen Zwiebel, ein paar Köpf Köhl, das Gelbe aber von dem Köhl nimm heraus, und lasse es schön weich sieden, röste den Köhl, daß er schön braun wird, lege noch ein Stückchen Butter daran, ein paar Löffel voll Mehl und eine gute Erbsenbrühe, lasse es sieden, salze es, seihe es durch ein Sieb, dann nimm den gesottenen Köhl, schneide ihn klein zusammen, lasse in einer Kachel ein Stückchen Butter zergehen, thue den geschnittenen Köhl hinein, lasse ihn ein wenig rösten, schlage 2 oder 3 Eyer daran, Salz und ein wenig Milch-

rahm, richte die Suppe über gebähte Schnitten an, und gieb den gedünsteten Köhl darauf.

Zelleriesuppe.

Gieb in ein Kasterol ein Stückchen Butter, einen Zwiebel, 3 oder 4 Kellerie blattlicht geschnitten, und schön braun gedünstet, stäube ein paar Löffel voll Mehl daran, und lasse es noch ein wenig dünsten, schütte eine gute Erbsenbrühe darüber, Salz und ein wenig Milchrahm, laß es gut sieden, seihe es durch ein Sieb, thue klein geschnittenes Petersilienkraut hinein, ein wenig Safran, schütte es über gebähtes Brod.

Weinsuppe.

Nimm eine halbe Maaß Wein und einen Theil Wasser, ein wenig Zitronenschaalen und ein wenig Zimmet, lasse ihn sieden, thue in ein Häfelein 6 Eyerdotter, ein Stückchen Butter, Zucker bis es süß genug wird, giesse die Suppe damit ab, setze es noch ein wenig zum Feuer, lasse es aber nicht mehr sieden, gieb es durch ein Haarsieb über gebähtes Brod.

Eine andere Weinsuppe.

Ein Löffelein voll Mehl wird mit einem süssen Rahm, alsdann mit einem Ey und ein paar Dotter angerührt, ein Stückchen Butter darein gethan, Wein und halb so viel Wasser daran gegossen, bis es in der rechten Dicke ist, Zucker bis es süß genug, und Zimmet nach Belieben. Man läßt es unter beständigem Umrühren ein paar mal sieden, und richtet es über Weckenschnitten oder im Schmalz gerösteten Bröckelein an.

Chocoladesuppe.

Es wird in einem Stück Butter ein Löffel voll Meel geröstet und mit guter Milch angerührt, alsdann wird nach Belieben geriebene Chocolade darein

gethan, und vollends mit Milch angerührt, bis es in der rechten Dicke ist; auch thut man ein Stücklein Zucker und ein wenig Zimmet darein; wenn es eine Weile gesotten, werden ein paar Eyerdotter verklappert und mit abgezogen, darauf wird es über dünne auf dem Rost gebähte Weckenschnitten angerichtet.

Blinde Chocoladesuppe.

Wird wie obige gemacht, nur daß keine Chocolade, hingegen etwas mehr Zimmet und ein wenig Nägelein darein kommt.

Milchsuppe mit Schnee.

Thue in einen Hafen eine halbe Maaß Milch, Zucker und ein wenig ganze Fanilie hinein, und laß es sieden, dann thue das Weisse von 4 Eyern auf ein Teller, klopfe es zum Schnee, stäube aber öfters ein wenig Zucker daran, daß es schön fest wird, thue in ein Kasterol eine Milch, lasse sie siedend werden, dann thue den Schnee Löffel voll weiß hinein, decke einen Bogen Papier und einen Deckel darüber, und laß es so im Dunst eine halbe Viertelstunde stehen, giesse die Suppe mit 3 oder 4 Eyerdotter ab, thue es über gebähte Semmel, und gieb den Schnee mit einem Backlöffel darauf.

Die gestossene Milchsuppe.

Nimm einen Schleyen, Hecht oder Karpfen, schneide ihn zu Stücklein, walze es im Meel, backe es heiß aus dem Schmalz, auch ein paar Eyer und 3 oder 4 Semmelschnitten, thue es in einen Mörser und stosse es fein zusammen, thue es in einen Hafen, schütte Erbsenbrühe darauf, Salz und ein wenig Imber, lasse es gut sieden, seihe es durch ein Sieb, und koche darinn was du willst.

Böhmische Suppe.

Siede die Erbsen schön weich, treibe dieselbe durch ein Sieb, thue gesottene Ulmergerste daran, ein we-

nig klein geschnittenen Peterling, ein Stücklein im Meel gewalzten Butter, Salz und ein wenig Safran, richte selbe über gebähte Semmel an.

Schwarze Brodsuppe.

Nimm schwarzes Brod, schneide es zu dünnen Stücklein, thue es in eine Schüssel, salze es, schütte eine gute Erbsenbrühe darüber, schneide 2 Zwibelköpfe klein zusammen, röste selbe im Schmalz, brenne die Suppe damit ab, laß selbe auffieden; wenn man will, gibt man verlohrne Eyer darauf.

Schneckensuppe.

Nimm gesottene Schnecken, schneide solche recht klein, röste es im Butter, Peterling und Semmelbrühe, thue es in einen Hafen, eine Erbsenbrühe daran, Salz und ein wenig Milchrahm, thue es über gebähte Schnitten.

Suppe von Eyerdotter.

Nimm 4 oder 6 hartgesottene Eyerdotter, stosse selbige mit einem halben Vierling ausgelößten Mandeln, 3 oder 4 gesottene Krebse in einem Mörser fein zusammen; gieb eine Erbsenbrühe daran, setze es zum Feuer, thue Salz, Gewürz und ein wenig Milchrahm daran, ein Stückchen im Mehl gewalzenen Butter, und laß es gemach sieden, seihe es durch ein Sieb über gebähte Schnitten.

Schildkrötensuppe.

Nimm 3 oder 4 Schildkröten, hacke ihnen den Kopf, Pratzen und Schweif weg, überbrenne sie, zertheile sie in Stückchen, thue in eine Kachel ein Stückchen Butter, thue sie hinein, lasse es gut dünsten, säe ein wenig Mehl daran, ein wenig klein geschnittenen Peterling, schütte Erbsenbrühe drüber, von einer

halb geschnittenen Zitrone klein geschnittene Schaalen, wie auch den Saft, Salz, ein wenig Gewürz, laß es gut sieden, thue es über gebähte Semmel.

Grüne Erbsensuppe mit Krebsnüterle.

Man läßt junge grüne Erbsen schön weich sieden, oder in Butter dünsten, stößt sie klein mit etlichen gezopften Semmelrinden, und ein paar Hechtstücken, bereitet sie in eine Kachel, gießt gutes Erbsenwasser daran, siedet sie gut, treibt sie durch, siedet sie in einem Hafen hernach auf, mit Muskatblüthe gewürzt, und mit Milchrahm begossen, macht dann das Krebsnüterle ab, nimmt von einem Stück Fisch das Fleisch dazu, geweichte Semmel, ausgelößte und gehakte Krebsschweiferln, Eyer, grünen Peterling, läßt es in einer Kachel backen, richtet es dann an, und gießt die zugehörige Suppe daran. Man kann sie auch anrichten mit Hechtleber und gebackenen Schildkröten geziert, oder mit gebackenen Semmelschnitten.

Mandel-Suppe.

Scheele die Mandel ab, stoße sie im Mörser, zwings mit Wein durch ein Tuch, lasse es sieden, thue Safran, Zucker und eine auf Zucker abgeriebene Zitrone daran, und richte es über gebähte Schnitten an.

Rahmsuppe.

Nimm sauren Rahm, rühre ein wenig fein Mehl darein, 2 oder 3 Eyer, thue es übers Feuer: rühre es immer, bis es anfangt zu kochen; richte es über weißes Brod an, mit Zucker oder Salz gewürzt.

Biersuppe.

Nimm von einer Milch den Rahm, das gelbe von 4 Eyer: klopfe die Eyer und den Rahm unter einander: laß es in einer halb Maaß Bier sieden, schaume

es

es ab, thue Zucker, Zimmet und Butter darein, laß es aufsieden und richte es über gebähte Wecken an. Man kann auch den Zucker an einer Zitrone abreiben.

Eine gute Milchsuppe.

Siede Milch in einer messenen Pfanne, verklappere Eyer nach gutdünken, laß Zucker und Zimmet mit der Milch sieden, rühre die Eyer drein, und richte es über gebähte Schnitten an.

Gute Milchsuppe.

Siede 3 Schoppen Milch mit Zucker, ein Stückchen Zimmet und 2 Loth im Wasser geweichte Hausblasen, lasse es kochen bis die Hausblase aufgelößt ist; stoße 10 Loth gescheelte Mandel mit Milch recht fein, rühre die siedende Milch mit an, lasse es noch ein wenig kochen, gieße es durch ein Sieb auf die Schaale, und stells an einen kühlen Ort.

Recht gute Mandelsuppe.

Nimm 3 Vierling Mandel, scheele und stoße sie klein, schütte ein Maaß Wasser daran, und presse sie durch ein Tuch, thue Rosinen und Zucker darein, lasse sie kochen und richte sie über gebähte Weckenschnitten an.

Eine recht gute Mandelsuppe.

Stosse 8 Loth Mandel mit süssem Rahm recht klein, thue es in einen Hafen, rühre 5 Eyerdotter drein eine halbe Stunde lang: alsdann lasse es in einer halb Maaß Milch mit Zucker kochen, backe Weckenschnitten im Schmalz schön gelb, gieße die Milch daran, und lasse es aufkochen.

Eine Buttermilch-Suppe.

Rühre 1 Vierling frischen Butter mit 4 Eyerdotter und einer halb Maaß süssen Rahm, stelle es auf die

Glut, und laß unter stetem Rühren siedent werden, dann gieße sie über gebackene Wecken-Bröselein, so sieht es aus wie Butter- oder Rührmilch und ist gut.

Eine Nuß-Suppe.

Nimm die Kerne von der Nuß, hacke sie klein, thue sie in ein Kasterol, giesse ½ Maaß Milch und 1 Schoppen süssen Rahm daran, auch Zucker und Zimmet; wann es ein wenig gekocht hat, so gieße es über gebähte Wecken.

II. Abschnitt.

Gemüsser.

Fastenspeisen.

Buttermuß.

Rühre 1 Vierling Butter weiß: rühre 4 Eyergelb darein und einen eingeweichten und wieder ausgedrukten Wecken, 1 Vierling Mandel mit Rosenwasser, gestossenen Zucker bis es süß ist; wann alles wohl untereinander gerührt, so schmiere eine Platte mit Butter, thue es darein, unten und oben Kohlen, aber unten nicht so viel wie oben; man trägt es mit der Platte auf; man kanns mit Zucker bestreuen und mit Mandeln bestecken, wie man will.

Ein recht gutes Reißmuß.

Koche das Reiß in der Milch dick, wann es kalt ist, so nimm auf ½ Pf. Reiß 3 bis 4 Eyer, rühre es mit an, eine Handvoll Mandel mit Rosenwasser gestossen, und Zucker nach Belieben auch drein gerührt, dann schmiere eine Schüssel dick mit Butter, unten und

oben Kohlen, aber auf den Deckel mehr dann unten; man trägt es auch mit der Schüssel auf, wann es schön gelb ist.

Das Griesmuß wird auch auf diese Art gemacht.

Ein Krebsmuß.

Wasche 25 große Krebse recht sauber, siede sie nur ein wenig, daß du sie schelen kannst; das Fleisch hacke klein, thue es in eine mössene Pfanne mit süssem Rahm, lasse es ein wenig kochen, dann presse es durch ein Tuch, und stelle es auf ein wenig Kohlen; dann verklopfe 7 bis 8 Eyer recht und rühre es in die Milch, aber daß es glatt bleibt; dann rühre es an das gehakte Krebsfleisch, schmiere eine tiefe zinnerne Schüssel dick mit Butter, und stelle sie auf einen Hafen siedend Wasser, der beständig fortkocht; thue oben einen eisernen Deckel mit Kohlen, daß es aufzieht und eine gelbe Haut bekommt; Zucker und Rosenwasser rührt man auch in die Milch.

Krebsmuß mit Reiß.

Koche 1 Vierling Reiß in Milch dick, mache von 15 Krebsen einen Krebsbutter; wann er kalt ist, so rühre ihn mit 4 Eyergelb nebst dem Reiß, das weisse schlage zu einem Schnee, und rühre es mit den Krebsschweifen, Salz, Muskatenblüte daran; bestreiche eine Schüssel mit Butter, giesse den Taig darein, laß ihn im Backofen aufziehen.

Mandelmuß.

Stoße 1 Vierling abgezogener Mandeln klein, rühre 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit 6 Eyerdotter, thue Mandel und klein geschnittene Zitronenschaalen darzu, rühre es eine Zeitlang; das Weisse schlage zu Schnee, rühre es langsam hinein und backe es im Ofen, oder unten und oben mit Kohlen.

Schokolade-Muß.

Schlage in 1 Maaß Milch 2 Eyer, 10 Dotter, drucke Zitronensaft darein, setze es aufs Feuer, daß der Käß zusammenlauft, dann seihe das Wasser ab, und stosse den Käß im Mörser und rühre 3 Vierling Butter mit 8 Eyer und 8 Dotter eine Stunde; thue gestossenen Zucker, Schokolade, fein geschnittene Zitronenschaalen darzu, thue es in eine mit Butter geschmierte Schüssel und backe es eine Stunde.

Ein Wecken-Müßle.

Nimm 2 altgebackene Kreuzerwecken, und wann sie klein sind, 3 bis 4, thue das Weiche heraus, schneide es klein, koche es in 1 Schoppen süsser Milch zu einem Brey, und lasse es erkalten; dann nimm 1 Vierling Butter und rühre ihn weiß; nimm von 4 Eyer den Dotter und rühre sie darein; das Weisse von diesen Eyern zu einem Schaum geschlagen; dann nimm nach Gutdünken Mandel, Rosinen, Zibeben, Zucker und Zimmet und den Brei, und rühre alles unter einander, den Schaum aber zulezt; in ein Potasche-Blech gethan, und im Backofen aufziehen lassen.

Zitronen-Muß.

Rühre 10 Loth Butter mit 7 Loth Zucker, 8 Eyerdotter eine Stunde lang, thue klein geschnittene Zitronate darzu nach Belieben, schmiere eine Schüssel samt dem Ranf mit Butter, baks in einer Dortenpfanne ganz kühl und langsam und bestreue es alsdann mit Zucker.

Aepfelmuß.

Schneide einen Wecken zu Würfel, feuchte ihn mit Milch an; schneide 4 geschälte Aepfel würflicht, rühre 1 Stück Butter mit 3 Eyer und 2 Dotter eins

nach dem andern drein, die Wecken und Aepfel mit Zitronenschaalen darzu, thue es in eine mit Butter bestrichene Kachel, backe es langsam gelb, oder in die Dortenpfanne und mit Zucker gestreut.

Quittenmuß mit Mandel.

Schäle und siede die Quitten, daß du ½ Pfund bekommst; stosse 4 Loth geschälte Mandel, rühre 1 Vierling Butter mit 6 Eyer und 4 Dotter an, weiche einen Wecken in Wein, drucke ihn wieder aus, thue die Quitten und Mandel darzu, rühre alles 3 Viertelstund lang, dann thue Zitronen und Zucker darein, schmiere die Platte nebst dem Ranf mit Butter, thue das Gerührte drein und backe es langsam.

Ein delicates Reißmuß.

Man nimmt 1 Vierling Reiß, stoßt ihn zart im Mörser, kocht ihn in der Milch wie einen Brey, dann rührt man 3 Eyer und von 4 das Gelbe, eine Handvoll gestossene Mandel mit Rosenwasser daran, Zucker und Zimmet, schmiert stark eine Schüssel mit Butter und läßt es unten und oben mit Kohlen aufziehen.

Ein gebackenes Zinnmuß zu machen.

Nimm zu einer Maaß Milch 8 Eyer, Zucker, verklopfe sie recht, alsdann rühre die Maaß Milch darein, schütte es in eine Kachel, laß es gemach zusammen gerinnen, bis es ein dicker Käß wird; lasse es kalt werden, alsdann stich mit einem Löffel kleine Stücklein heraus und backe sie gelb im Schmalz; du kannst es trocken lassen werden und mit Zucker und Zimmet streuen, oder auch eine gute Milchsos daran machen, wie man es am liebsten ißt. Zur Sos nimm eine halbe Maas gute süsse Milch, verklopfe von 3 Eyern das Gelbe, nimm nach Gutdünken Zucker, rühre die

Milch an die Eyer, nehme ein wenig gut weiß Mehl in eine mössene Pfanne, rühre das Mehl mit der Milch an, lasse es kochen bis es ein wenig dick ist, schütte es über das Gebackene und streue Zimmet darauf.

Reiß-Auflauf aufs beste.

Lasse das Reiß in der Milch weich kochen und kalt werden; rühre ½ Pfund Butter mit 10 Eyerdotter, das Weiße von diesen 10 Eyern schlage zu Schnee, dann rühre das Reiß und Schnee ganz langsam darein in den Butter, Zucker und Zimmet darzu, nimm ein Kasterol, schmiere es nur ein wenig mit Butter, dann lege einen guten Buttertaig drein, giesse die gerührte Fülle drein, und backe es langsam im Backofen.

Ein Buttermuß.

Rühre ½ Pfund Butter weiß, nach und nach 12 Eyer drein, ½ Zucker, einen Wecken in Milch eingeweicht und wieder ausgedrükt, mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Zitronenschaalen auch drein gerührt, wann es alles wohl gerührt ist, so schmiere eine flache Schüssel mit Butter, unten und oben Kohlen, damit er recht schön aufzieht, so ists gut zum Essen.

Zimmetmuß.

Rühre 1 Vierling Butter weiß, dann rühre 6 Eyer eins nach dem andern drein, einen Vierling klein gestossene Mandel, 1 Vierling Zucker, 1 Loth gestossenen Zimmet, auch Zitronenschaalen klein geschnitten, rühre es wohl eine halbe Stunde, schmiere eine Schüssel oder Podascheblech mit Butter, unten und oben Kohlen; wanns fertig ist, so streue wieder Zucker und Zimmet drauf, und giebs auf den Tisch.

Ein delikates Krebsmuß.

Nimm 30 Krebs, siede sie im Salzwasser ab, thue die Schweiffe und Scheeren heraus, das andere stoße im Mörser; nimm 3 Schoppen Milch, siede das gestossene ein wenig drein, dann laß es durch ein Tuch laufen, weiche die Brosamen von einem Wecken in Milch, druks wieder aus, thue es in eine Schüssel, rühre es mit 5 oder 6 Eyer an, auch nach und nach dies ausgepreßte, Milch drein gerührt, dann Zucker und Rosenwasser; dann schneide die Schweife und Scheeren drein; schmiere eine Pastetenform oder Schüssel mit Butter, und lasse es aufziehen unten und oben mit Kohlen. Man kann dieses Krebsmuß auf gleiche Art machen mit Fleischbrühe, dann thut man Salz, Peterling und Muskatnuß darein.

Ein sehr gutes Markmuß.

Nimm ½ Pf. Mark, schneide und stosse es verrühre es recht, nimm Mutschelmehl, oder gerieben weiß Brod, röste solches gelb im Butter, thue es zu dem Mark, stosse 4 Loth Mandel mit Rosenwasser, 6 Loth Zucker, 3 Eyer und einen halben Schoppen süssen Rahm, rühre alles wohl untereinander, schmiere ein Zinn mit Butter, stelle es auf einen Hafen kochend Wasser, einen Deckel mit Kohlen oben darauf; wann es schön gelb ist, so ist es fertig; dann streue Zucker darauf; das Wasser im Hafen muß beständig fortkochen.

Mandelmuß.

Nimm 1 Vierling Mandel, schäle und stosse sie rein mit Rosenwasser, rühre 1 Vierling Butter weiß mit 3 ganzen Eyern und 2 Dottern; dann rühre 1 Vierling Zucker und ½ Loth Zimmet drein, bestreiche

ein Blech mit Butter, bestreue es mit Mutschelnmehl und Anis, baks in der Dortenpfanne oder im Bakofen.

Delicates Muß zu machen.

Schneide gewürfelte Wecken und röste sie schön gelb im Schmalz, giesse guten alten Wein darüber und ein wenig Wasser, Zucker und Zitronenschaalen klein geschnitten, den Saft von den Zitronen darzu und laß es kochen, und giebs in einer Schaale auf den Tisch.

Ein recht gutes Lebermuß.

Kalbsleber siede hart, reibe sie auf dem Riebeisen, 2 Eyer auch hart gesotten; hacke alles klein mit Speck, thue Pfeffer, Muskatblüthe, Mutschelnmehl und Fleischbrühe daran, rühre es an, und schlage es in ein Netz, laß es aufsieden, dann ists gut.

Ein Zitronenmuß.

Rühre 4 Eyerdotter mit klein geschnittenen Zitronenschaalen, nebst dem Saft, Wein und Zucker, daß es aber nicht zu dünne wird, dann lasse es auf den Kohlen aufkochen und giesse es in eine tiefe Schaale, und giebs auf den Tisch.

Ein besonderes gutes Muß.

Hacke von Hünern die Leber, Mägen und Herz mit Zitronenschaalen recht klein, dann rühre sie mit Eyer an, ein Glas süssen Rahm, Salz und Schnittlauch, laß es kochen so lang als harte Eyer, dann schütte es in einen Seyer, und laß es kalt darinn werden, schneide es zu Schnitten, und mache eine gute Butterbrühe darüber, und laß es ein wenig mit aufkochen.

Ein recht gutes Zimmetmuß.

Rühre 8 Eyer mit süssem Rahm und 1 Loth fein gestossenen Zimmet recht gerührt und 8 Loth Zucker,

schmiere eine Platte mit Butter, setze sie mit dem Gerührten auf einen Hafen kochend Wasser, der immer kocht, dann mache einen heissen Deckel mit Kohlen darauf, daß es eine schöne glatte Haut giebt, dann streue es mit Zucker und giebs auf den Tisch.

Zimmetmuß auf eine andere Art, köstlicher.

Rühre 1 Pfund Butter bis er weiß ist, stosse 1 Pfund Mandel nicht gar rein, rühre es in den Butter, schlage 12 Eyer zu einem Schnee und rühre sie langsam hinein, ½ Pfund Zucker und 1½ Loth gestossenen Zimmet, 2 Löffel voll Zimmet- oder Rosenwasser auch darein gerührt, es muß eine Stunde rechtschaffen gerührt werden, schmiere ein Kasterol mit Butter und baks im Ofen oder in der Tortenpfanne.

Aufgelaufenes Mandelmuß.

Scheele 3 Vierling Mandel und stosse 2 davon, 1 Vierling schneide länglicht, 3 Vierlin fein gesiebten Zucker, rühre 6 Eyerweiß zu Schnee, 6 Loth Zibeben, 4 Loth Zitronat, Zitronenschaalen, beides fein geschnitten, rühre dieses mit dem Eyerschnee eine halbe Stunde, dann rühre die Eyerdotter auch darein und rühre es noch eine halbe Stunde, schmiere ein Potascheblech mit Butter, giesse es drein und backe es im Ofen.

Ein delicates Lebermuß.

Nimm eine Kalbsleber und schneide sie in 4 Stücke, brate sie auf dem Rost, dann stosse sie im Mörser mit 2 oder 3 gerösteten Weckenschnitten recht untereinander, dann rühre 2 oder 3 Eyer und ein wenig Fleischbrühe darein, lasse es ein wenig kochen, mit Zucker, Zimmet und Nägelein, aber rühre es immer, daß es nicht anbrennt, schmiere ein Kasterol mit Butter dik und lasse es schön aufziehen, dann giebs auf den Tisch.

Ein recht gutes Mandelmuß.

Weiche von 2 Wecken die Brosamen in Wasser, scheele und stosse 1 Vierling Mandeln klein, rühre 1 Vierling Schmalz weiß, von 5 Eyern das Gelbe, 1 Vierling Zucker, von einer Zitrone die Schaale klein geschnitten, dieses rühre, wann das Schmalz weiß gerührt ist, zusammen eine halbe Stunde; schmiere eine Platte wohl mit Butter, thue das Gerührte darein, mache einen blechenen Ranf auf die Platte, dann thue unten sehr wenig Kohlen oder nur heiße Asche, aber oben einen eisernen Deckel mit Kohlen. Den Ranf von Blech macht man deswegen, daß der Deckel hoch darüber ist, dann es zieht hoch auf und ist schön und gut.

Ein aufgeloffenes Aepfelmuß.

Scheele die Aepfel und siede sie, schabe das Mark davon und treibe sie durch einen Seyer, rühre 6 Loth Zucker darein, schlage von 4 Eyern das Weisse zu einem Schnee und rühre ihn langsam in die Aepfel, von 2 Zitronen reibe das Gelbe mit Zucker ab, und thue es darein, schmiere eine Platte mit Butter, fülle es ein, und lässe es im Ofen auflaufen, oder thue unten und oben Kohlen; wann es fertig ist, so streue es mit Zucker und Zimmet.

Eyerzieger oder Zitronenmuß.

Nimm 6 oder 8 Eyer, ½ Maaß süssen Rahm und 8 Loth Zucker, lasse es in einer mössenen Pfanne sieden, gieße von einer Zitrone den Saft darein, daß es zusammen gerinnt, laß es kalt werden und ablaufen; rühre 1 Vierling frischen Butter in den Käß, treibs auf eine Platte durch ein Tuch, dann seihe es aus wie Maden, streue gefärbten Streuzucker darauf und stelle es auf.

Ein recht gutes Nierenmuß.

Hacke einen fetten Nieren recht klein, mit ein wenig Mark, 3 Löffel voll Mutschelnmehl, rühre 4 Eyer daran mit Salz und Pfeffer, thue es in ein irrdenes Kasterol oder Kachel, gieße gute Fleischbrühe daran oder süssen Rahm, und laß es aufkochen.

Ein Nudelnmuß.

Backe die Nudeln im Schmalz, mache Milch siedend, thue sie drinn kochen lassen, bis sie in der Dicke recht sind, dann thue sie auf eine Platte und streue Zimmet und Zucker darauf, mache heissen Butter darüber und stelle es auf.

Ein Birnenmuß, gut für Kranke.

Scheele gute Birnen und schneide sie in 4 Theile, thue die Kerne heraus, röste die Schnitze braun im Schmalz, dann giesse Wein daran und laß es zugedekt dämpfen; wann sie weich sind, so treibs durch einen Seyer, thue Zucker und Zimmet daran und lasse es aufkochen, thue es auf eine Platte, man kanns kalt oder warm aufstellen.

Ein Zuckermuß.

Rühre 12 Eyerweiß stark, gieße eine halbe Maaß süssen Rahm daran und 8 Loth Zucker, thue es in eine mössene Pfanne und lasse es kochen, aber es muß immer recht gerührt werden, gieße es in eine Platte durch einen Seyer, und wann es kalt ist, so streue Zucker und Zimmet darauf.

Ein Aepfelmuß, auch gut für Kranke.

Die Aepfel werden gescheelt und geschnitten, in eine Platte gelegt und Zucker und Zimmet darauf gestreut, recht guten Wein darüber gegossen, und auf den Kohlen aufkochen lassen.

Ein herrliches Sulzmuß.

Rühre 10 Eyerdotter mit einem halben Pf. feinem Zucker, thue 1 Maas Milch in eine messingene Pfanne, wann sie siedet, so rühre den gerührten Zucker drein, aber laß nicht lang kochen, dann gieße von einer Citron den Saft drein, daß es gerinnt, binde das Geronnene in ein Tuch, und laß es recht ablaufsen, dann lege es auf eine Blatte, und schneide 4ekigte Stücke draus, dann rühre die 10 Eyer weiß zu Schaum, rühre 10 Loth Zucker drein, laß auf den Kohlen kochen, so lang als harte Eyer, dann giesse es auf die Stüke, laß gestehen, es ist eine schöne und gute Sulz, und gibs auf den Tisch.

Weichselmuß, recht kräftig.

Frische oder eingemachte Kirschen werden mit Zucker gekocht im besten Wein, gewürfelte Weken geschnitten und im Schmalz gebacken schön gelb, laß es mit Kirschen aufkochen, giesse sie in eine Schaale und streue kleine geschnittene Citronenschalen drauf.

Hegenbutzen-Muß.

Siede 4 Händevoll Hägenbutzen in halb Wasser und Wein treibs durch einen Seyer, thue Zucker, welcher an einer Citron abgerieben ist, drein, laß auf den Kohlen aufkochen, daß es dik wird wie ein Aepfelmuß, so ist es fertig.

Nudlen.

Bairische Dampfnudlen.

Nimm Mehl in eine Schüssel, rühre 8 Loth Butter, 5 ganze Eyer, 2 gelbe mit warmer Milch, Bier-

heffen und Salz, dann rühre es in Mehl, und schlage den Taig recht bis er sich vom Löffel spielt, man kann auch Weinbeer drein thun, mache runde Dampfnudlen drauß, lege sie auf ein Tuch mit Mehl bestreut, und laß bei der Wärme gehen, dann thue Milch und ein Stück Butter in eine Kachel, und wenn es siedet, so thue die Nudlen drein und laß sie dämpfen, sind sie genug, so richte sie zierlich auf eine Schüssel an und streue Zucker drauf, wer will, kann auch das Gelbe vom Ey in die Milch rühren.

Dergleichen Dampfnudlen mit Zwetschgen.

Mache den Taig wie bei den Bairischen Dampfnudlen, koche frische oder gedörrte Zwetschgen mit Wasser, Wein und Zucker, lasse Schmalz in der Kachel vergehen, lege die Nudlen drein und giesse die Zwetschgenbrühe drüber, eine Viertelstunde vor dem Anrichten giesse wieder von der Brühe neben herum, und giesse sie mit den Zwetschgen auf den Tisch, aber jedes besonders.

Dergleichen Dampfnudlen mit Krebs.

Mache den nemlichen Taig wie oben, dann nimm grosse und kleine Krebs, siede sie in Salzwasser, von den grossen nimmt man Schweife und Scheeren, von den kleinen nur die Schweiffe, dann stoßt man sie mit 15 geschölte Mandel recht klein, und röstet es in einem Vierling Butter bis hellroth ist; dann preßt man den Butter durch ein Tuch, das Ausgepreßte läßt man in der Milch kochen, und dann preßt mans wieder aus, dann streicht man die Kachel dick mit dem Krebsbutter, sezt die Nudlen drein, streut vorher Zucker auf den Boden, und gießt die Milch dran, aber daß sie nicht drüber geht, unten und oben Kohlen, und wann sie schön gebacken, sticht mans auf eine

Blatte heraus, und gibt folgende Milch darzu: man läßt den Krebsbutter vergehen, rührt ein wenig Mehl drein, gießt die Krebsmilch nach und nach dran, ein Stück Zimmet, ein Stück Zucker, läßts unter beständigem umrühren aufkochen, und gibts in einer Schale auf den Tisch; Scheeren und Schweife kann man unter die Nudeln wirken oder zwischen hineinlegen, oder auch beim anrichten mit garnieren; sind vortreflich gut.

Bierheffen-Nudlen.

Nimm 5 Vierling Mehl, einen Schoppen süßen Raum, 3 Löffel voll gewässerte Heffen, 1 Vierling zerlassenen Butter, 3 ganze Eyer, 2 gelbe, klopft den Taig recht, und stich mit einem in Butter gedunkten Löffel die Nudeln aus, leg sie auf ein Tuch mit Mehl bestreut, druk sie mit einem Tuch, stell sie an ein warmes Ort, daß sie gehen, dann thut man Daumen hoch Milch in eine Kachel, legt die Nudlen hinein, läßt sieden, dann läßt man ein Stück Butter zergehen, schüttet ihn drüber, unten und oben Kohlen, läßt sie dämpfen, und richtet sie an.

Auf eine andere Art mit Mandel.

Siede 20 Krebs im Salzwasser, thue die Schweife heraus, vom andern mache Krebsbutter, laß ihn abkühlen, schneide die Schweife klein, stoße 4 Loth geschölte Mandel, nimm einen halben Schoppen süßen Rahm, einen Löffel voll Krebsbutter, ein ganzes Ey, 3 gelbe, rühre alles recht unter einander, laß es warm werden, mache von diesem einen Taig von feinem Mehl, nimm die Helfte von den Mandel- und Krebsschweiffen unter den Taig, salze ihn, dann mache Daumen-große Nudlen, laß auf einem Tuch bei der Wärme gehen, thue in eine Kachel süßen Raum und Krebsbutter, und siede die andere Helfte Mandel und Krebs-

schweife drin, wann die Nudeln gegangen sind, so thue die Kachel vom Feuer, lege die Nudeln hinein, unten und oben Kohlen, laß aufkochen.

Mandel-Nudlen.

Stoß ein halbes Pf. geschölte Mandel, ein halbes Pf. Mehlzucker und ein paar Eyer, mache einen vesten Taig, welle ihn aus, und formire nach Belieben Nudlen draus, backe sie im heissen Schmalz gelb; laß sie auf Brodschnitten oder Papier abtroknen, dann läßt man Milch sieden mit Zucker und Zimmet läßt sie drin aufkochen und richtet sie an, man kann auch Kirschen oder Hegenbutzensoos dran machen.

Baumwollen-Nudel.

Nimm auf 1 Pf. Mehl 10 Eyer gelb, 2 Löffel voll Bierheffen, süßen Rahm und Salz, klopfe den Taig brav, mache ihn nicht zu dünn und nicht zu fest, so daß er vom Löffel fällt, mache die Nudlen Daumen dick und Fingers lang, lasse sie gehen, dann mache 3 Schoppen süßen Rahm oder Milch in einer Kachel siedent, 12 Loth Butter drein, und lege die Nudeln dazu, aber nur eine Lage ziemlich an einander, unten und oben Glut, in einer hallben Stunde sind sie fertig.

Grieß-Nudlen.

Siede 1 Schoppen Grieß in 3 Schoppen Milch dick, wann es kalt ist, dann rühre 1 Vierling Butter, recht weiß nach und nach 4 ganze Eyer und 2 gelbe, dann rühre das gekochte Grieß darunter, und ein wenig rohen Grieß und Salz, mache auf einem Bret Finger lange Nudlen draus, thue in eine Kachel ein wenig Milch, 1 Stück Butter, und lege die Nudlen doppelt auf einander hinein und Zucker drauf, unten und oben Kohlen, man kanns auch im Backofen backen.

Finger-Nudlen, gebackene.

Nimm feines Mehl, salze es, siede Milch mit einem Stück Butter, mache den Taig mit an, nimm ihn auf ein Teller, mache Fingers grosse Nudlen, und backe sie gelb im Schmalz, thue sie gleich aus dem Schmalz in siedende Milch und schüttle sie, laß sie ein wenig auflauffen in der Milch, daneben halte eine Kachel mit süssem Rahm, nimm die Nudlen aus der Milch, lasse sie ein klein wenig in dem Rahm aufsieden, decke eine Schüssel darauf, und stürze die Kachel um, seze die Schüssel ein wenig auf die Kohlen und gib sie heiß auf den Tisch.

Milchkäß-Nudlen.

Rühre 1 Vierling Butter oder Schmalz mit zwei Händevoll weissen Käß oder Streichkäß ab, 3 ganze Eyer, 2 gelbe, 2 Löffel voll Heffen, 4 Löffel voll Mehl darzu, mache mit Mehl einen Taig an, mache Fingers dicke Nudlen, lasse sie gehen, thue in eine Kachel Schmalz und Raum, lege sie drein und lasse sie schön braun backen.

Butter-Nudlen.

Laß 1 Vierling Butter vergehen, thue einen halben Schoppen Raum, 1 Löffel voll Bierheffen, ein Ey und 1 Dotter darzu, rühre Mehl drein, mache einen Taig an, klopfe ihn wohl und mache Finger dicke Nudlen, lasse sie gehen, siede in einer Kachel ein Glas voll Milch, ein Ey groß Krebsbutter, auch bestreiche die Nudlen mit Krebsbutter, lege sie in die Kachel, unten und oben Kohlen, backe sie langsam, thue sie auf eine Schüssel und giesse Milch mit Butter gesotten drauf, gibs auf den Tisch.

Bairische Butternudlen.

Schneide von einem Semmel die Brosamen klein, gieße 1 Schoppen siedenden Rahm darauf, laß weichen, rühre 3 Eyer, 1 Vierling zerlassene Butter, 1 Löffel voll Bierheffen drein, rühre es brav und gieße ein halbes Pf. Mehl, mache einen gelinden Taig draus, laß ihn gehen, thue in eine weite Pfanne 2 Theil Butter, 1 Theil Schmalz, mache ihn nicht zu heiß, lege mit einem Löffel Nudlen drein, aber nicht zu viel, daß keine an die andere kommt, dann sie lauffen groß auf, backe sie langsam und kehre sie um, dann gibs auf den Tisch.

Französische Nudeln in der Milch.

Nimm ein Pf. feines Mehl, 2 Löffel voll Heffen, einen halben Schoppen laue Milch, mache einen Vortaig, laß an einem warmen Ort gehen, dann schlage 3 Eyer dran, mache einen Taig, wälle ihn 2 Messerrucken dik aus, und mache Stüklein 3 Fingerbreit und 1 Viertel lang, schmiere sie mit Butter, rolle sie zusammen wie Wespennester, laß noch ein wenig gehen, thue in eine weite Pfanne Milch oder Raum, aber daß es nur den Boden dekt, laß 1 Vierling Butter sieden, lege die gerollte Nudlen drein, deks geschwind zu. Laß sieden bis die Milch eingesotten ist, dann sind sie gut.

Ducaten-Nudlen.

Nimm ein halbes Pf. Mehl in eine Schüssel, mache einen halben Schoppen Rahm lau, 2 Löffel voll Heffen, 4 Loth vergangenen Butter, 5 Eyerdotter, rühre alles wohl, dann schütt es an das Mehl und salze es, mache einen Taig, wirke ihn recht auf einem Brett, wälle ihn Messerrücken dik, und stich ihn mit einem runden Blättlein aus, lege sie auf ein Tuch, decke sie zu, und laß sie gehen, thue in eine Kachel Milch oder

Raum, aber nicht viel, wann es siedet, so thue die Blättlein drein, schmiere sie in der Höhe mit Butter, streue Zucker drauf, unten und oben Kohlen, und backe sie schön.

Sehr gute Nudlen vor Gemüß.

Rechte Nudlen werden Fingerslang und Fingersdik geschnitten, dann im siedenden Wasser gesotten und wieder ablauffen lassen, und in guter Fleisch- oder Hünerbrühe ganz dik gekocht, oben drauf mit Muskatnuß bestreut und aufgetragen.

Zucker-Nudlen.

Nimm Mehl und 1 Ey und 2 Dotter, mache einen Taig, wälle ihn aus, so dünn als möglich, schneidt sie recht fein, thue Milch sieden in einer Pfanne, wann sie siedet, so thue die Nudlen drein, laß ein wenig sieden, schmiere ein Bodascheblech mit Butter, bestreue es mit Zucker, dann thue die Nudlen drein, oben drauf wieder Butter und Zucker, unten und oben Kohlen, aber oben mehr als unten, daß in die Höhe zieht, dann gibs auf den Tisch.

Kirchweih-Nudlen.

Nimm eines Ey groß Schmalz in eine Pfanne, giesse 1 Schoppen Milch drein und laß laulicht werden, dann rühre Mehl drein und 3 Eyerdotter und 1 ganzes Ey, 2 Löffel voll Bierheffen, laß den Taig gehen, thue 1 Stük Butter und Schmalz in eine messingne Pfanne, laß den Butter und das Schmalz ein wenig sieden, brich den Taig langlecht mit einem Löffel aus, und legs in den heissen Butter, deks mit einem Deckel zu, aber überhize sie nicht, sonst werden sie inwendig nicht genug gebacken, man richtet sie umgekehrt an.

Gefüllte Nudlen mit Krebs.

Siede ziemlich Krebs im Salzwasser mit Kümmel, die Schweife und Scheeren schöle aus. die Schaalen stosse und rösche sie im Butter und preß aus, die Scheeren und Schweiffe hacke mit Mark klein, weiche einen Wecken in Milch, drüke ihn wieder aus, rühre das Gehakte mit 3 Eyer drein, mache einen Nudlentaig, aber nicht zu fest, wälle ihn aus, schmiere ihn mit dem Krebsbutter und süßen Raum, streiche das Gerührte dik drauf, und rolle es übereinander wie eine Wurst, schmiere ein Castrol mit Krebsbutter, lege sie drein, gieße heisse Milch dran, und laß eine halbe Stunde sieden, dann gibs auf den Tisch mit Zucker und Zimmet.

Knöpfle.

Raumknöpflen auf die Suppe.

Nimm einen halben Schoppen sauren Rahm, wozu 6 Eyer eingerührt werden, ein wenig Salz, dann wird ein Castrol mit Butter geschmiert und hineingegossen, unten und oben Kohlen darauf und backen lassen bis es oben gelb ist, dann als Knöpflen ausgestochen und auf die Suppe gelegt.

Speck-Knöpflen.

Weiche Wecken in Milch oder Wasser, hacke vier Loth Speck, eine Handvoll Peterling, drüke die Weken aus, dämpfe sie im Butter und das Gehakte auch mit, dann schlage 5 bis 6 Eyer dran, und salze es, mache Knöpflein, und siede sie im Salzwasser, man schmelzt sie mit Brodbrosamen, wenn mans nicht in der Fleischbrühe siedet.

Gebackene Knöpflen in Rahmsoß.

Man feuchtet ziemlich Weckenbrosamen mit Milch oder Rahm an, dieses mit 8 bis 10 Eyer, Muskatenblüth, Salz und 1 Löffel voll Mehl angemacht, mache einen festen Taig daraus, tauche einen Löffel in heißes Schmalz, stich die Knöpflen mit aus, und backe sie im Schmalz, dann nimms heraus, und lege sie in siedende Milch, daß sie auflauffen und ein wenig kochen, dann verrühre 4 Eyerdotter mit ein wenig Mehl, gieß langsam in die Milch und rühre es recht, daß nicht gerinnt, und ein Stük Butter dran, laß nur noch ein klein wenig kochen, und richte es an.

Butter-Knöpflen.

Rühre ein halbes Pf. Butter recht weiß, nach und nach 8 Eyer, und zu jedem Ey 1 Löffel voll Mehl, willt du kein Mehl, so nimm von neugebackenen Weken die Brosamen dazu, bis es dich genug denkt, Muskatennuß und Salz daran, lege sie klein mit einem Löffel in Fleischbrühe, aber daß sie immer ordentlich fortsieden, und wann du es anrichten willst, so rühre 2 Eyerdotter wohl verkleppert in die Brühe und gibs auf den Tisch.

Auf eine andere Art.

Rühre ein halbes Pf. Butter bis er weiß ist, nach und nach 8 Eyer drein, rühre halb weiß und halb Mutschelmehl drein, bis es dik genug ist, dann Salz, Muskatenblüth und Schnittlauch fein geschnitten, lege es in siedende Fleisch- oder Hünerbrühe, und rühre vor dem Anrichten 2 Eyerdotter drein, dann gibs auf den Tisch.

Krebsknöpflen.

Siede die Krebs im Salzwasser, schöle die Scheere und Schweiffe heraus, das andere rösche und laß mit

Fleischbrühe kochen, dann weiche Wecken in Milch oder Wasser, drüke sie wieder aus und dämpfe sie im Butter, dann thue Mutschelmehl dran und die Krebsschweife und Scheeren auch verschnitten drein, dann rühre Eyer bis recht ist drein, und Salz und Muskatennuß, dann seihe die Krebsbrühe und laß sie wieder sieden, und lege die Knöpflein drein, und wenn sie genug sind, so gib sie auf den Tisch.

Quittenknöpflen.

Schöle die Quitten und koche sie weich im Wasser, dann verdrüke sie mit dem Kochlöffel, rühre Mutschelmehl, Zucker, Zimmet und Rosinen drein, rühre es wohl mit 3 oder 4 Eyer baks im Schmalz schön gelb und rund, mache eine süße Brühe von Wein, Zucker, Zimmet, Rosinen, Cibeben, wann sie kocht, so thue die Knöpflen drein, und laß eine halbe Stunde mit kochen, dann gib sie auf den Tisch.

Aepfelknöpflen.

Schöle und hacke sauerlechte Aepfel klein, rösche sie ein wenig im Schmalz, stoße 1 Handvoll Mandel klein, und rühre sie mit ein wenig süßen Rahm an, dann nimm ein Guttheil Mutschelmehl, thue alles in eine Schüssel und rühre es mit 4 bis 5 Eyer an, auch Zucker und Zimmet und Rosinen drein, mache runde Knöpfle, kehre sie im Mehl um, und baks im Schmalz, dann kann man eine süße Weinbrühe machen, wie man will, und die Knöpflen darinn aufkochen lassen, so sind sie gut.

Delicate Knöpflen in der Krebssoß.

Hacke Kalbfleisch ganz rein vom Schlegel, weiche Wecken in Milch und drüke ihn wieder aus, laß ihn im Butter dämpfen mit Peterling und klein geschnittenen Scharlotten, dann rühre alles mit Eyer und

2 Handevoll Mutschelmehl an, mache runde Knöpflen, rösche die Krebsschalen im Butter, giesse Fleischbrühe dran, und laß ein wenig kochen, dann seihe es durch ein Tuch und laß wieder sieden, lege die runde Knöpflen drein, laß eine halbe Stund sieden, die Scheeren und Schweife auch in die Brühe, man kann auch Morchen drein thun, und beim Anrichten zwischen die Knöpflen legen, sie sind gut.

Delicate Mandelknöpflen.

Rühre 6 Eyer mit 4 Loth gestossene Mandel, 2 Händevoll Mutschelmehl bis dik ist, ist es aber zu dik, so rühre ein wenig süßen Rahm drein, ein wenig Salz, mache runde Knöpflen mit der Hand draus, backe sie im Schmalz schön gelb, mache eine Soß von Wein, Wasser, Zucker, Zimmet, Rosinen und Zibeben, wenn die Sosse kocht, so leg die Knöpflein drein, laß sie wenig mit aufkochen, und gibs auf den Tisch.

Recht gute Lungenknöpflein.

Verwälle Kalbslungen im Salzwasser, dann hacke sie klein, weiche Wecken in Milch ein, thue das Gehakte drein, mit Salz, Pfeffer, Peterling und Muskatnuß, rühre 4 Eyer dran, mache sie rund und lasse sie in guter Fleischbrühe sieden, oder backe sie im Schmalz, und laß in einer guten Butterbrühe aufkochen.

Zimmetknöpflen.

Rühre ein halb Pf. Butter mit 8 Eyer und 8 Löffel voll Mehl, wann es eine halbe Stunde gerührt ist, so thue 4 Loth gestoßene Mandel, 6 Loth Zucker, ein halb Loth gestossenen Zimmet drein rühren, mache runde Knöpflen draus, und backe sie im Schmalz, sie müssen aber in verrührten Eyer umgekehrt werden, ehe man sie ins Schmalz thut, man kanns trocken aufstellen und mit Zucker und Zimmet streuen, oder blos im Wein mit Zucker aufsieden lassen, sie sind gut.

Mark-Knöpflen.

Schneide 1 Vierling Mark und rühre ihn mit 1 Vierling Butter, wann es recht gerührt ist, so rühre 4 Eier eins nach dem andern dran, dann Salz, Pfeffer, Muskatennuß, ein wenig klein geschnittenen Peterling, 2 Händevoll Mutschelmehl und ein wenig weiß Mehl, bis recht ist; dann mache runde Knöpflen draus und siede sie in der Fleisch- oder Hünerbrühe, beim Anrichten verrühre 2 Eyerdotter in die Brühe und schneide Schnittlauch drauf.

Mandel-Knöpflen.

Stosse 1 Vierling Mandel klein mit süssem Raum, weiche 2 Wecken in Milch ein, drüks wieder aus, rühre es in die Mandel mit Zucker, Zimmet, Citronenschaalen und 4 — 5 Eyer, lege sie mit einem Löffel ins heisse Schmalz und baks gelb, dann mache eine Soß von Wein, Zucker, Zimmet, Cibeben, Rosinen und Citronenschaalen, und lasse sie in der Soß aufkochen, so sind sie gut.

Von Karpfen oder Hechtknöpflen.

Wann der Fisch schön ausgewaschen, so siede ihn im Salzwasser, thue die Gräthe heraus, und hacke ihn klein, weiche Wecken in Milch ein, thue Muskatenblüth drein, und rühre es mit Eyer an, mache runde Knöpflen, kehre sie im Mehl um und baks in Schmalz, dann mache eine süße Brühe dran, wie zu Mandelknöpflen, laß ein wenig drin aufsieden, man kans auch in der Fleischbrühe oder Krebssoß aufkochen lassen, sie sind gut.

Knöpflen von Kalbsbrüßlen.

Verwälle die Kalbsbrüßlen ein wenig, hacke sie mit Mark klein, weiche Wecken in Wasser ein, drucke sie

vest aus, und laß im Butter abtroknen, ein wenig Muskatenblüth drein und Zucker, rühre alles mit Eyer an und backs im Schmalz, mache eine gute Soß dran, und laß drin aufkochen. Die Hirnknöpflen macht man auf gleiche Art, man kanns auch salzen und in Fleischbrühe sieden.

Amoletten oder Fledlen.

Krebs-Amolette.

Siede die Krebs wie gewöhnlich, dann schöle die Scheeren und Schwänze heraus, von dem andern mache einen Krebsbutter, backe gewöhnliche Fledlen, und hacke mit Mark und Nierenfett die Krebsscheeren und Schwänze, weiche einen Semmel in Milch, drücke ihn aus, und thue ihn unter das Gehakte, rühre es mit Eyer an, auch ein wenig Gewürz und Peterling, dann fülle die gebackene Fledlen mit, schmiere die Kachet mit dem Krebsbutter dik, lege die Fledlen gewikelt drein, dann oben drauf wieder Krebsbutter drüber, lasse sie ein wenig präglen, dann schütte die Krebsbrühe drüber, und laß aufkochen.

Amolette oder Fledlen mit Mandelfülle.

Die Amoletten werden wie andere gemacht, und die Fülle auf folgende Art: 1 Vierling gestoßene Mandel, 1 Vierling feinen Zucker, 4 ganze Eyer, 4 das Gelbe, ein wenig Citronenschalen, klein geschnitten, dann 3 Fingerbreit überschlagen, Stücklein draus geschnitten, und in verklepperte Eyer umgekehrt, im Schmalz gebacken und eine süße Raum- oder Weinsoß darüber gemacht, wie man will.

Gefüllte Amolette mit Spinat.

Man bakt die Amoletten wie gewöhnlich, bestreut sie mit gekochten Spinat, wie man ihn auf den Tisch gibt, schlägt sie drei Finger breit übereinander, bestreicht ein Bodaschebleck mit Butter, 4 bis 5 Eyer mit süßem Raum verkleppert, ein wenig vom Amolettentaig darzu mit Salz, über die Amolette geschütt, und im Ofen oder mit unten und oben Kohlen gebaken: will mans nicht zu einer Fastenspeiß, so nimmt man Fleischbrühe, statt dem Raum.

Mandel-Flädlen.

Stoß eine Handvoll Mandel ganz rein, rühre sie mit 3 oder 4 Eyer ein wenig Mehl und süßen Raum an, wie andere Fledlen, thue Zucker drein und baks im Schmalz, dann mache eine süße Brühe von Wein, Zucker, Zimmet, Rosinen, Cibeben und Zitronenschaalen, oder von Milch, Zucker und Eyerdotter, und laß die Fledlen in einer oder der andern Brühe aufkochen.

Strudlen.

Strudlen mit saurem Rahme.

Nimm nach Proportion Mehl auf ein Nudelbrett, mache in der Mitte ein Loch in das Mehl, schlage ein Ey dran und salze es, 1 Stük Butter und laue Milch dran, mache einen gelinden Taig, arbeite ihn bis er sich vom Bret ablößt, lasse ihn eine halbe Stunde zugedekt ruhen, dann wälle ihn so dünn als möglich, bestreiche ihn mit saurem Rahm und streue Mutschelmehl drauf; man kann auch Zibeben und Rosinen drauf streuen, dann rolle den Taig in der Form einer Wurst zusammen, mache in einer Kachel Milch und

Butter siedend, lege die Strudel gemächlich rund hinein unten und oben Kohlen, man kann sie auch im Bakofen sezen, und wann sie fertig sind, so macht man sie mit einem Schäufelein los, damit sie ganz auf die Schüssel kommen, sehr gut.

Reiß-Strudeln.

Siede Reis in der Milch dik und weich, ziehe einen feinen Strudeltaig aus, der Taig wird gemacht wie der Raum-Strudeltaig, rühre in das kalte Reis Eyer, Zucker, Salz, fülle den Taig, rolle ihn zusammen, schmiere eine Kachel mit Butter, thue siedende Milch drein, dann die Strudeln, bestreue sie mit Zucker, unten und oben Kohlen.

Raumstrudeln auf eine gar gute Art.

Mache einen Taig wie zu den andern Strudeln, wälle ihn ein wenig, dann ziehe ihn mit den Händen ganz dünn aus, rühre 1 Vierling Butter weiß, schlage 8 Eyer eins nach dem andern drein $1\frac{1}{2}$ Maas Rahm, Salz, Zucker, Mutschelmehl, rühre es gut unter einander, auch Zibeben, streiche es auf den Taig, rolle ihn zusammen, lege ihn in Milch und Butter, unten und oben Kohlen, mit Zucker bestreut, schön gelb gebacken.

Grieß-Strudeln.

Mache einen Taig mit Mehl, Eyer, Salz und Wasser, arbeite ihn gut, laß ihn zugedekt ruhen, dann wälle ihn ein wenig, und ziehe ihn ganz dünn aus, rühre Butter oder Schmalz weiß, und gieße Eyer mit Salz vermischt, drein, streiche das Gerührte drauf neben dem Kries, rolle den Taig zusammen, schneide Stüklein, siede sie im Wasser, lege sie auf eine Schüssel, schmelze sie mit Butter und Brodbrosamen.

Tyroler-Strudeln gar herrlich.

Nimm 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Schmalz, ein wenig Salz, würke es wohl unter einander, schlage 2 Eyer und 6 Dotter dran, 4 Löffel voll Heffen mit 6 Löffel voll Milch, rühre alles unter einander und arbeite ihn wohl wie einen Buttertaig, dann laß ihn gedeckt ruhen, und mache folgende Fülle:

Schneide 1 Vierling abgezogene Mandeln klein, 1 Vierling gesiebten Zucker, 4 ganze Eyer und 4 Dotter, rühre alles schaumig, dann welle den Taig Messerruckendick aus, schneide ihn nach der Länge in der Mitte von einander, fülle die Fülle drauf, welle ihn Handbreit zusammen. Nimm 2 Eyerdotter und zerlassenen Butter, rühre und bestreiche es über und über die gerollte Stücke, bestreiche einen Bogen Papier mit Butter, lege ihn auf ein Blech und die Strudel drauf und mache noch einen Reif mit Butter bestrichen, herum, und laß es im Backofen backen.

Anmerkung: In diesen Taig kann man jede beliebige Fülle machen.

Mandel-Strudlen.

Mache den Taig wie zu den sauren Raum-Strudeln und fülle die Fülle auf folgende Art: stoß 1 Vierling Mandeln klein, rühre ein Stück Butter, 3 ganze Eyer, 3 Dotter, rühre 1 Vierling gestossenen Zucker und Zitronenschaalen, anderthalb Schoppen süssen Rahm darein, ziehe den Taig recht fein aus, streiche die Fülle darauf, und schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die gerollte Strudel darauf und backe sie.

Krebs-Strudel, ganz vortreflich.

Den Taig mache wie zu den sauren Rahmstrudeln, ziehe ihn so fein aus als nur möglich; wann er schon

etliche Löcher bekommt, mache von grossen Krebs, wenn sie abgesotten, Schweife und Scheeren heraus sind, einen Krebsbutter, wenn er kalt ist, so nimm ein paar Löffel voll sauren Rahm, drucke und schmiere den Taig dick damit, dann streue die Schweife und Scheeren darauf, und wann er ordentlich zusammen gerollt ist, 3 Finger breit, so schmiere eine Kachel mit Krebsbutter, lege die Strudel drein, und giesse neben herum siedende Milch oder Rahm, unten und oben Kohlen, laß ihn recht langsam prägeln, und wann man will, kann man Milch mit Krebsbutter gesotten, dran schütten, wann er schon angerichtet ist; oder trocken aufstellen, wie man will.

Brey.

Weinbrey.

Röste einen Löffel voll weiß Mehl schön gelb im Schmalz, dann klopfe 4 Eyer und rühre sie in eine halbe Maaß guten Wein, rühre den Wein nach und nach in das Mehl, Zucker und Zimmet bis es süß ist, und klein geschnittene Zitronenschaalen; laß es kochen bis es dick ist, dann gibs auf den Tisch.

Aufgezogener Brey.

Verklopfe 5—6 Eyer wohl, mache ½ Maaß Milch siedend, und rühre sie in die Milch, dann thue 4 Löffel voll Mehl in eine Schüssel, rührs mit der Milch an, bis sie alle drinn ist, ein wenig Salz, mache Schmalz heiß in einer Pfanne, schütte das angerührte darein, thue unten und oben Kohlen; man muß ihn gleich auftragen, wann er hoch ist, sonst fällt er wieder.

Mandelbrey.

Schäle und stosse 8 Loth Mandel klein, feuchte sie mit 1 Schoppen süssem Rahm an, rühre sie und presse sie durch ein Tuch, dann stosse sie noch einmal und feuchte sie wieder mit einem halben Schoppen Rahm an, und so stosse sie dreymal, dann thue vom feinsten Mehl in eine mössene Pfanne, rührs glatt mit Rosenwasser und 6 Loth Zucker darein, rühre alles in der Pfanne wohl bis es kocht, so ist es genug, richte es in einer Schaale an und giebs auf den Tisch.

Recht guter Mandelbrey.

Stosse eine Handvoll Mandel, 2 oder 3 verrührte Eyer mit süssem Rahm darein, Zucker und Rosenwasser, rühre die Mandel mit diesem in einer mössenen Pfanne an, laß es auf Kohlen aufkochen, daß es eine schöne Scharret bekommt.

Butter-Brey.

Nimm ½ Pfund Butter, laß ihn beym Feuer vergehen, rühre 4 bis 5 Eyer darein, dann rühre fein Mehl daran, daß es schön glatt wird, giesse Milch daran, wie viel du glaubst daß nöthig ist, laß in einer Kachel mit Butter geschmiert, langsam kochen, daß es eine rechte gelbe Gruste bekommt.

Recht guter Krebsbrey.

Siede 30 Krebs im Salzwasser, thue die Schweife und Scheeren heraus, und stoße die Schaalen im Mörser, dann röste sie im Butter und lasse sie in der Milch sieden, stosse 1 Pfund Mandel klein, seihe die Krebsmilch und thue die Mandel drein, und laß mitkochen bis es dick wird, schmiere ein Kasterol oder Kachel mit Butter, schütte die gekochte Krebs und Mandelmilch darein, unten und oben Kohlen, wanns

hoch aufgegangen ist, so giebs auf den Tisch. 6 Eyerdotter müssen in die Milch gerührt werden.

Einen guten Reißbrey.

Thue ein Stück Schmalz in ein Kasterol oder Kachel, wann es heiß ist, so thue den Reiß darein, laß ihn zugedeckt auf heisser Asche dämpfen, wann er eine halbe Stunde so langsam gedämpft hat, so schütte siedende Milch darein und lasse es kochen, dann stosse 6 Loth Mandel und rühre sie auch darein, lasse es immer auf Kohlen langsam kochen; wann es genug ist, so thue ihn auf eine Platte, laß auch ein Stück Butter mitkochen, streue Zucker und Zimmet darauf und giebs auf den Tisch.

Zucker-Brey.

Nimm von 10 Eyer den Dotter, rühre sie mit 8 Loth Zucker, dann thue süssen Rahm darzu, mache eines Ey groß Schmalz heiß, röste einen guten Löffel voll Mehl darein, schön gelb, rühre es mit dem andern an, und laß es gemach auf Kohlen backen, so ists recht und gut.

Buding und andere Gemüsser.

Ein recht guter Wiener Buding.

Hacke Nierenfett und 8 Loth Mark recht klein, rühre es mit 4 Eyern an, dann thue Zitronat und Zitronenschaalen länglicht geschnitten darein, Rosinen und Zibeben, 4 Loth gestossene Mandel, 4 Hände voll gerieben schwarz Brod; wann alles recht unter einander gerührt, so schmiere eine Serviette mit Butter, binde es drein und laß es im Wasser sieden, wann es genug ist, so lege es auf eine Platte, mache eine Krebs-

sos darüber, und laß es ein wenig mit aufkochen, so ists gut.

Milchbuding im Ofen gebacken.

Rühre 1 Vierling Butter mit 5 Eyern, dann rühre 1 Vierling gestossene Mandel darein und Zucker und Zimmet, eine halbe Maaß Milch, mache einen Buttertaig, lege ihn in ein Potaschblech mit Butter geschmiert, fülle es ein und backs im Ofen, dann streue Zucker darauf.

Kalbsbrüstlen mit Morchen und Butter.

Kalbsbrüstlen und Kalbslungen wird zu Bröckelein geschnitten, und ein wenig im Butter geröstet, dann in der Fleischbrühe mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskatnuß aufgekocht, hacke ein Zwiebele, röste es mit ein wenig Mehl im Butter, lasse es auch mitkochen, die Morchen laß im Wasser weich sieden, dann schneide sie wie die Brüstlein und laß es mit dem andern kochen, dann ists gut.

Brosamen Buding.

Schneide vom Wecken die Rinde ab, die Brosamen weiche in süsse Milch ein, wann sie weich sind, so verrühre sie und rühre nach und nach 4 Eyer darein und Zucker, schmiere eine Platte mit Butter, und thue das gerührte darein, unten und oben Kohlen; man kanns trocken aufstellen, oder eine süsse Milchsos mit Eyerdotter daran machen.

Eyer-Buding.

Rühre 8 Eyer mit 8 Hände voll Mutschelmehl, Salz, Peterling, Muscatblüthe, schmiere ein Tuch mit Butter, binde das Gerührte darein und siede es im Wasser, wann es genug ist, so stürze es auf ein Brett, schneide Schnitten draus und mache eine gute

Butterbrühe drüber; man kann auch eine Krebssos machen.

Krebs-Buding.

Lasse 2 Tassen voll Gries in 2 Schoppen Milch dick kochen, nebst 1 Vierling Butter, wann es kalt ist, rühre 8 oder 9 Eyer darein, dämpfe einen klein gehakten Zwiebel mit Salz und Muskatennuß weich, schütte es in den Taig, binde ihn in eine Serviette, lasse ihn 1½ Stunde sieden, dann mache eine Krebsbrühe darüber, und stecke die Schweife und Scheeren drauf.

Englischer Buding.

Mache einen guten Buttertaig und die Fülle auf folgende Art: weiche 2 Wecken in heiße Milch, stosse 4 Loth Mandeln klein, rühre sie mit 5 oder 6 Eyern, dann Rosinen, Zibeben, Zucker und Zimmet, Zitronat 4 Loth, von Zitronen die Schaale, dann rühre den ausgedrükten Wecken auch darein, fülle es in den Buttertaig ganz rund, schmiere ihn mit Eyern, daß er fest zusammen hebt, thue es in eine runde Glosche, Kachel oder Kasterol, bake es im Ofen; wenn es noch heiß ist, so streiche es mit Himbeersaft an, mache eine gute süsse Brühe von Hegen oder Kirschen darüber, so ists gut.

Englischer Buding gesotten.

Schneide Weckenschnittlein und giesse heisse Milch dran, wann sie kalt sind, so rühre Zucker, Zimmet, Rosinen und Zibeben darein, auch Zitronenschaalen und 6 Eyer, schmiere eine Serviette mit Butter, thue es darein, binde es nicht zu fest zu, weil es aufgeht, dann laß es im Wasser sieden eine Stunde, thue es heraus und mache eine süsse Brühe von Wein darüber, man kann auch eine gute Butterbrühe machen; dann

muß

muß aber in den Buding Mark oder Nierenfett darein gehakt werden.

Morchen von Kalbslungen gemacht.

Hacke Kalbslungen recht klein, brenne ein Mehl im Schmalz daran, würze sie mit Salz, Pfeffer, Ingwer, nimm 2 oder 3 Eyer, rühre es durch einander und mache einen Taig wie zu Schneeballen, welle ihn aus, schneide Fingers lang und breit davon ab, wikle es um einen Kochlöffelstiel, daß die Form wird wie eine Morche, dann baks im Schmalz, mache eine gute Butterbrühe mit Muskatenblüthe und laß es aufkochen, denn sind sie fertig und gut.

Welsche Polenta.

Hierzu wird 3 Hände voll Mutschelnmehl, und so viel feines Mehl genommen, unter einander gemischt, 4 Eyer daran geschlagen und mit süssem Rahm ein dicker Straubentaig gemacht, in ein Tuch gebunden und eine Stunde im Wasser gesotten, dann heraus genommen und die Polenta in Schnitten geschnitten, diese auf eine Schüssel gelegt und geröstete Weckenbrösel und geriebenen Parmesankäß darauf gestreut, dann brennt man heissen Butter drauf und giebts auf den Tisch.

Ein Scheiterhauffen.

Schneide Weckenschnitten so viel du brauchst, verrühre 8 Eyer mit süssem Rahm, ein wenig Salz, gieße es auf die Schnitten, daß sie es anschlucken, schmiere eine Kachel mit Butter, lege eine Lage Schnitten drein, Zibeben, Rosinen, Zitronat, geschnittene Mandel und etwas Butter drauf, dann wieder ein Gelag Schnitten, und wieder drauf wie die andere, und so fort bis es aus ist, unten und oben Kohlen und schön gelb gebacken.

Gefüllte Wecken.

Reibe die Rinde ab, schneide sie mitten von einander, höhle sie aus, das Weiche in Milch eingeweicht, schmiere eine Schüssel mit Butter, setze die Wecken drauf, dann mache die Fülle: rühre Butter mit gestossenen Mandeln, die Brosamen darzu und Eyer, rühre es brav, auch Salz und Zucker darzu, giesse es auf die Wecken, unten und oben Kohlen, backe sie schön gelb und streue Zucker darauf.

Faschirte gefüllte Eyer.

Schäle gesottene Eyer, thue das gelbe heraus, hacke es klein, weiche Wecken in Milch ein und drucke sie wieder aus, rühre Butter, etliche Eyer, Rosinen, Muskatennuß und süssen Rahm, auch Rosinen darein, rühre es über dem Feuer wie verrührte Eyer, dann thue es in eine Schüssel und fülle die Eyer mit, setze sie auf eine Schüssel, aber es muß vorher ein Kranz von Buttertaig auf die Schüssel gemacht werden, dann gießt man süssen Rahm daran, und läßts im Ofen backen; dann macht man die Sose; dazu nimm: ein wenig Mehl, ein Stück Butter, süssen Rahm, Eyerdotter, laß es ein wenig kochen, aber nicht viel, richte es über die Eyer an, entweder mit Zucker und Zimmet, oder Salz und Muskatenblüthe.

Ein Essen für Kranke.

Nimm gebrühten Spinat, kühle ihn im frischen Wasser ab, hacke ihn klein, siede Krebs, nimm die Schweife und Scheeren davon, hacke sie klein, nimm beide Theile gleich und röste es im Butter; nimm ein wenig Salz und süssen Rahm daran und laß es kochen, dann gieb es auf den Tisch.

Gefüllte Morchen.

Nimm große Morchen die weite Löcher haben, wasche sie sauber, die kleine Morchen hacke klein, röste gerieben Weißbrod in Schmalz, auch Peterling, und würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe, rühre es mit 2 Eyerdotter an, fülle die großen Morchen damit und mache eine Butterbrühe, dann lasse sie drinn aufkochen, so sind sie fertig.

Krebs-Auflauf.

Nimm 25 große Krebse und 25 kleine, wasche sie sauber, siede sie im Salzwasser aber nur ein wenig, daß du sie scheelen kannst, nimm die Schweife und Scheeren davon, auch hacke sie ganz klein, nimm 1 Schoppen Milch und 1 Schoppen süssen Rahm, und lasse die leere Schaalen drinn sieden; stoße die Schaalen vorher, presse sie durch ein Tuch wohl aus, rühre und klopfe 7 bis 8 Eyer wohl, schütte die Milch nach und nach darein, aber rühre fleißig, daß es nicht knölligt wird; dann rühre es an das gehakte Krebsfleisch, schmiere eine tiefe Schüssel dik mit Butter, stells auf einen Hafen kochend Wasser, thue Kohlen um den Hafen herum, daß es immer stark fort kocht; oben auf die Schüssel thue einen eisernen Deckel mit Kohlen, daß es eine gelbe Haut bekommt und auflauft; in die Eyer rühre auch 6 Loth Zucker.

Gefüllte Zitronen, auch gut für Kranke.

Nimm 3 oder 4 Zitronen, die wohl zeitig sind, schneide sie mitten von einander und thue das Mark sauber heraus, laß die Schaalen im Wasser sieden, bis sie weich sind, daß die Bittere davon kommt, mache eine Fülle von gestossenen Mandeln und rühre einen Eyerdotter darunter, ziemlich Zitronensaft, fülls in die

Schaalen, setze es in einer Schüssel herum, und thue wieder viel Zucker daran, presse den Saft von dem Mark aus und schütte ihn daran, setze sie auf eine Kohlpfanne, unten und oben Kohlen, daß sie in dem Zucker und Zitronensaft dämpfen.

Gefüllte Aepfel, delicat.

Schäle rechte gute Aepfel, hacke sie klein, nimm 6 Loth Mandel, schäls und stosse sie rein, Zucker und Zimmet, Rosinen, Zibeben, rühre dieses alles mit 1 oder 2 Eyer an, dann schäle wieder gute Aepfel, höle sie aus und schneide einen Deckel davon ab, fülle das Angerührte darein, lege den Deckel darauf, besäe ihn mit Zimmet daß er hält, thue Schmalz in einer Pfanne heiß machen, thue unten und oben Kohlen, daß sie gleiche Hitze haben; wann sie recht weich sind, so mache eine Brühe, laß Wein mit Zucker und Zimmet kochen, auch klein geschnittenen Zitronenschaalen, giesse die Sos über die Aepfel und giebs auf den Tisch; gefüllte Quitten werden auf die nehmliche Art gemacht.

Eine recht gute Stockmilch.

Rühre 6 bis 8 Eyer recht in einem Hafen, dann giesse 1 Schoppen süssen Rahm darein, und 4 Loth Zucker, ein wenig Rosenwasser, stelle den Hafen in heisses Wasser oder heisse Asche, laß es darinn stehen, daß es dick wird und gestehet, dann stichs mit einem Löffel aus, auf eine Schaale, streue es mit Zucker und Zimmet, so ists recht und gut.

Gute Lungen-Schnitten.

Siede eine schöne Kalbslunge im Salzwasser und hacke sie klein mit Speck, Zwiebeln und Peterling, röste es ein wenig mit Mutschelnmehl im Schmalz; wann es kalt ist, so rühre 3 bis 4 Eyer dreïn, Pfeffer,

Muskatblüthe, klein geschnittene Zitronenschaalen und Salz. Dann mache einen Taig von Mehl, ein Ey und Milch, würke ihn und welle ihn recht dünn aus, schlage ihn, wann du die Fülle darinn hast, übereinander und streiche ihn recht mit Eyer, daß er beysammen bleibt, dann binde ihn in ein Tuch und lasse ihn im Wasser eine Stunde sieden, thue ihn heraus und wann er kalt ist, so schneide Scheiben daraus, wie Weckenschnitten, mache eine Butterbrühe mit Muskatenblüthe und lasse ihn ein wenig mit aufkochen.

Gute Schnitten von Nieren.

Hacke die Nieren klein, thue Gewürz und Salz darein, ein wenig Mutschelnmehl, rühre es mit 3 oder 4 Eyer an, aber nicht zu dünn, streiche es auf Weckenschnitten hoch auf, kehre sie in Eyern um und baks im Schmalz, oder binde das Gerührte in ein Tuch, siede es in guter Fleischbrühe, und wann es kalt ist, so schneide Schnitten und mache eine gute Butterbrühe darüber, und laß es ein wenig mit aufkochen.

Blinde Tauben.

Weiche Wecken in Milch ein, so viel du zu brauchen glaubst, trokne sie im heissen Schmalz wohl ab, dann rühre 4 bis 5 Eyer darein, thue Pfeffer, Salz, Muskatennuß, klein geschnittenen Peterling und Zwiebel darein, rühre es an, dann binde es in ein Tuch und siede es in der Fleischbrühe ein wenig lang, dann belege eine Schüssel mit Butter und lasse sie darinn aufkochen.

Gefüllte Wecken.

Höhle Wecken aus, weiche die Brosamen in süssen Rahm, stosse 4 Loth Mandel klein, rühre es in die Brosamen mit 4 Eyern, Zucker und Zimmet, fülle

die Wecken mit, und binde den Deckel darauf mit Faden; man bakts im Schmalz; dann mach eine süsse Weinbrühe darüber, und lasse sie darinn aufkochen, oder wann sie gebacken, so thut man sie zu gekochten Zwetschgen, und wann mans anrichten will, so schneidet man sie in zwey Theile, legt sie neben auf der Platte herum und die Zwetschgen in die Mitte, es ist recht gut.

Erdbeeren für Gemüß.

Nimm gute zeitige Erdbeeren, verdrucke oder stoße sie recht und treibe sie durch ein Tuch, rühre guten Wein darein, und wann es ein wenig gesotten hat, so giesse es in eine Schaale und giebs kalt auf den Tisch.

Gefüllte Zitronen, aufs delicateste.

Die Zitronen werden entzwey geschnitten, und das Innere sauber heraus gethan, dann im Wasser gesotten bis sie weich sind, dann lege sie übernacht ins frische Wasser, dann mache eine Fülle wie zu der geschnittenen Mandeltorte, aber nur von allem den vierten Theil, fülle die Zitronen damit und setze sie auf ein Blech und baks im Ofen schön gelb, dann setze sie auf eine Platte herum, giesse rothen alten Wein daran, und von 3 Zitronen den Saft, ziemlich Zucker, binde Hirschhorn in ein Tüchle, lasse es eine Stunde im Wein sieden, dann thue Himbeersaft darein, laß sie gemach aufsieden, die Platte mit den Zitronen stelle an ein kühles Ort. Die Sos muß neben den Zitronen herum geschüttet und die Platte nicht verrükt werden; so giebt es eine schöne Sulz, dann sind sie fürstlich aufzustellen.

Aepfel oder Birnen, herrlich gut zuzurichten.

Die Aepfel oder Birnen müssen geschält werden, daß die Stiele daran bleiben, thue sie in ein Kasterol

mit rothem Wein und ein wenig Wasser und Zimmet, lasse sie kochen bis sie weich sind, mache einen Buttertaig und welle ihn aus, schneide Fingersbreite Streifen, wikle sie so herum, daß auch noch was rothes heraus sieht, dann stelle sie in eine irdene Platte in Ofen, laß sie backen und wann sie fertig sind, so thue sie auf die rechte Platte und giesse die Sos daran; es ist ein herrlich gutes Essen, und stellt auch was vor.

Graus Weißbrod.

Schneide Wecken gewürfelt, laß Milch, Zucker, Zimmetwasser siedend werden, giesse es auf die Wecken, und laß es stehen, bis es weich ist, dann schmiere ein Potascheblech mit Butter, thue es drein und backe es im Ofen schön gelb, rühre Eyerweiß und Zucker zu Schnee, bestreiche das Gebackene damit, und thue es wieder in Ofen, daß es troknet.

Auf eine andere Art.

Schneide die Rinde von den Wecken, und die Brosamen langlicht, rühre 2 Eyerweiß, thue süssen Raum darein und ziemlich Zucker, giesse es auf die geschnittene Wecken, daß sie weich werden, schmiere ein Kastrol mit Butter, lege die geschnittene Wecken kreuzweiß übereinander hinein, und wieder ein wenig Butter darauf, giesse den süssen Rahm darein, lasse es unten und oben mit Kohlen schön aufziehen, dann streue Zucker darauf, so ists gut.

Mehlspeiß von Aepfel.

Man nimmt Aepfel, die nicht ganz süß sind; wann sie geschält und klein geschnitten, so dämpfe sie im Wein und Zucker; wann sie wieder kalt sind, mische man 8 Loth Zitronat fein geschnitten, 8 Loth ge-

stossene Mandeln, 8 Loth Zucker, 8 Eyerdotter und Weckenbröselein untereinander, thue die gedämpfte Aepfel darzu und das Eyerweiß, welches zu Schnee geschlagen; auch schmiere eine Schüssel oder Form mit Butter; thue es hinein und baks im Ofen.

Laubfrösch.

Brühe Spinatblätter mit siedend Wasser an, lasse es zugedekt stehen, dann weiche Wecken in Milch, wann sie weich sind, so drucke sie aus und dämpfe sie im Butter mit klein geschnittenem Peterling und Zwiebel, hacke ein wenig Braten oder Fett, rühre alles mit Eyer an, und fülle die Blätter damit, setze sie in ein Kasterol gut mit Butter geschmiert, und laß es in der Fleischbrühe aufkochen, rühre beim Anrichten 2 Eyergelb darein; man kanns auch in einer Krebssos kochen lassen.

Kalbsnieren gut zuzurichten.

Hacke gebratene Kalbsnieren samt dem Fett, rühre sie mit 3 Eyer, 3 Hände voll Mutschelnmehl, Pfeffer, Salz, Muskatennuß, auch ein wenig Fleischbrühe und süssen Rahm daran; schmiere ein Tuch mit Butter, binde die Fülle drein fest zusammen, laß es in der Fleischbrühe sieden, bis es fest beisammen bleibt, dann thue es auf eine Platte, schneide es in Schnitten, und laß es auf einer Platte mit Muskatenblüth und Pfeffer, Butter und Fleischbrühe aufkochen und giebs auf den Tisch.

Hirnschnitten.

Wasche und schäle das Hirn sauber, wann es trocken ist, so hacke es klein mit allerley grünes, 2 Löffel voll Mehl, 2 Löffel voll Mutschelnmehl, Pfeffer, Salz und rührs mit Eyer an, bis es in rechter Dicke ist, dann streue es auf Weckenschnitten, bestreue es mit Eyer und baks im Schmalz langsam.

Hegebutten-Schnitten.

Siede 2 Hände voll Hegenbutten in halb Wasser und halb Wein, wann sie recht weich sind, so treibs durch einen Seyer wie Erbsen, thue Zucker und Zimmet, und noch mehr Wein daran, laß die Brühe wieder sieden, daß sie dik wird, dann mache Schnitten von Wecken, dunks in heisse Milch und gleich wieder heraus und baks im Schmalz, dann laß sie auf einer Glut aufkochen, bis sie recht weich sind; bestecke die Schnitten mit Mandeln und lege Zitronenschnitze darauf, dann giebs auf den Tisch.

Zucker-Rieben.

Rühre 1 Vierling Butter bis er weiß ist, mit 3 oder 4 Eyer, Zucker, Rosinenwasser und Mutschelnmehl, würke es durcheinander, aber nicht zu fest, formire gelbe Rüben draus und baks im Schmalz gelb, wann sie gebacken, so mache oben ein Löchlein und stecke ein Blümlein drein, oder grünen Peterling; man kanns trocken aufstellen oder eine Weinbrühe daran machen.

Wein- oder Brod-Pfeffer.

Röste geriebene Brodrinde oder Mutschelnmehl im Schmalz braun, thue guten Wein, ziemlich Zucker, Zimmet, drei Zitronenschaalen und lasse es recht gut an einander kochen, giesse es in eine Schaale und giebs auf den Tisch.

Mandelkraut.

Schäle ein halb Pfund Mandel und schneide sie länglicht, auch 8 Loth Zitronade und Zitronenschaalen länglicht geschnitten, rühre 2 Eyerweiß mit einem halb Pfund gesiebten Zucker, wann der Eyerklar den Zucker angenommen hat, so kehre das Geschnittene ein

paarmal darinn um, daß alles zusammen befeuchtet wird, alsdann schneide Kränzlen von Oblaten, wie es beliebt, thue von dem Geschnittenen hoch drauf, es muß 3 Finger hoch aufgesezt werden, dann laß im Ofen troknen, sie müssen nur ein wenig gebleicht seyn, man kann auch Eis drauf machen und mit garnieren.

Gekochte Hegenpuzen.

Seze die Hegenpuzen mit halb Wasser und halb Wein zum Feuer, lasse sie recht weich kochen, daß mans verrühren kann, treibe sie durch, daß die Häute davon bleiben, thue Zucker und Zimmet drein, dann backe Weckenschnitten im Schmalz, lege sie in eine Blatte, giesse die Hegen drein, und laß noch ein wenig mit aufkochen, so kann mans auch mit den Kirschen machen.

Gehaktes Reis.

Siede ein halb Pf. Reis im Wasser ein wenig, dann hacke es, nimm 12 ganze Eyer, 3 Händevoll Mutschelmehl, Zucker, Rosenwasser, stosse 6 Loth Mandel klein, dann thue alles zusammen rühren, 4 Loth Butter und von 4 Eyer das Gelbe auch dazu, dann rühre es 3 Viertelstund, das Weisse schlage zu einem Schnee und hinein gerührt, man kanns auf den Kohlen aufziehen, oder in einem mit Butter geschmierten Model giessen und im Backofen backen, es ist sehr gut.

Einen recht guten Blatten-Ring zu machen.

Hacke von allerley übrigen Braten und gesotten Rindfleisch klein mit Brosamen und Peterling und Citronenschaalen, rühre es mit 2 oder 3 Eyer, Fleischbrühe oder süßen Raum an, aber nicht zu dünn, schmiere ein Bodaschenblech mit Schmalz recht dik, und laß recht heiß werden, daun schütte den Taig in der Runde herum, mache ihn mit dem Löffel ordentlich zurecht,

wie eine Wurst, in der Mitte muß leer bleiben, dann stelle eine obere Caffeeschaale in die Mitte mit frisch Wasser und thue unten und oben Kohlen, daß es langsam bakt, wenn das Wasser in der Schaale siedet, so ist er genug, mache ihn mit einem Schäufelein los, und thue ihn in eine Blatte, und gibs auf den Tisch.

Mandel-Fingerlein.

Stoße ein halb Pf. Mandel groblecht, ein halb Pf. Butter, ein halb Pf. Zucker, ein halb Pf. feines Mehl, wirke dieses mit 2 Eyer auf dem Nudlenbrett recht unter einander, mache runde Finger draus, kehre sie in verrührte Eyer um und streue sie mit Zucker, backe sie im Schmalz, man kann sie trocken aufstellen, oder in einer Kirschen- oder Hegensoß aufkochen lassen.

Mandelschnitten, recht delicat.

Backe Weckenschnitten im Schmalz, stoße 4 Loth Mandel klein, laß in süßem Rahm kochen, bis dik ist, dann stecke es auf die gebackene Schnitten, seze es auf Kohlen in einer Blatte, streue viel Zucker und Zimmet drauf, so sind sie fertig und gut.

Rosinen-Schnitten.

Nimm 8 Loth Rosinen, 8 Loth Zibeben, laß sim Wein kochen, dann laß kalt werden und hacke sie klein, rühre eine Handvoll Mutschelmehl drein mit Zucker und Zimmet, streiche es auf Weckenschnitten, kehre sie in Eyern um, und backs im Schmalz, man kann eine süße Brühe drüber machen, oder mit Zucker und Zimmet gestreut sie aufstellen.

Quitten, gar gut.

Schöle und schneide sie in 2 Theil, thue den Kern heraus und koche sie im Wasser, dann lege sie in eine

Schüssel, bestek sie mit Mandel und streu sie mit Zuker und Zimmet, seze sie mit Wein oder Kirschensaft, oder Maulbeersaft aufs Feuer und laß weich kochen, sie sind warm und kalt herrlich gut, auch für Kranke.

Auflauf.

Auflauf von Aepfel.

Gute Aepfel werden gebraten, schöle die Haut ab, und schabe sie von dem Buzen, dann rühre sie mit 4 Eyerdotter und 2 ganzen Eyer, lang, daß es recht schaumigt wird, dann thue Zucker und Zimmet drein, schmiere eine Schüssel mit Butter, unten und oben Kohlen, laß schön aufziehen, und streue es mit Zucker und gibs auf den Tisch.

Auflauf von Wecken.

Weiche 3 oder 4 Wecken ins frische Wasser, druke sie fest aus, nimm 8 Eyer, rühre sie drein mit Zuker, süßem Raum und 4 Loth Butter, lasse es auf den Kohlen wohl aufziehen, und streus mit Zucker, so ists recht.

Auflauf von Mandel.

Nimm 8 Loth Mandel, schöle und stoße sie rein, mit Eyerweiß oder süßem Rahm, 8 Loth Zucker, thue ihn in eine messigne Pfanne und Rosenwasser dran, daß der Zucker durchein naß wird, laß ihn ein wenig sieden, bis er einen Faden spinnt, wann er kalt ist, so thue ihn an die Mandel und rühre ihn wohl, nimm 2 Eyer und 3 Dotter, rühre es eine Stunde, reibe von einer Citrone das Gelbe drein und ein wenig Citronensaft, schmiere eine Platte mit Butter, giesse es drein, unten und oben Kohlen, oben mehr als unten, laß es aufziehen, und gibs auf den Tisch, man muß

mit einer Gabel drein stupfen, wann die Gabel nimmer naß ist, so ists genug, dann streue Zucker und Zimmet drauf.

Citronen-Auflauf.

Von 8 Eyer rühre das Gelbe mit 8 Loth fein gestossenem Zucker, die Schaale von einer Citrone ganz klein geschnitten, dann rühre vom besten Wein und 2 Löffel voll Wasser drein, und ein Stückchen Butter, rühre es immer auf den Kohlen, wann es kochen will, so ziehe es mit einem heissen Deckel auf, unten dürfen keine Kohlen seyn, sondern nur oben, so ists recht delicat.

Quitten-Auflauf.

Schöle und siede 6 Quitten in halb Wasser und Wein, thue die Buzen davon und verrühre sie recht, dann rührs mit 8 Eyer und 3 Vierling Zucker eine halbe Stunde lang, reibe von einer Citrone das Gelbe ab und thue den Saft von 2 Citronen auch drein, man kann auch von dem gesottenen Quittensaft dazu thun, so schmiere eine Blatte mit Butter, giesse es drein, baks im Ofen in einer schwachen Hitze, oder unten und oben mit Kohlen, aber nicht zu viele, man kanns, wenns gebacken ist, mit geschölte Mandel bestecken.

Auflauf von Mandel auf eine andere Art.

Nimm ein halb Pf. geschölte Mandel, stoße sie klein, ein halb Pf. Zucker, die Mandel werden mit Milch durchgetrieben und wieder gestossen, und noch einmal durchgetrieben, dann den Zucker mit dieser Milch angerührt, und 8 Eyer laß aufziehen und gibs auf den Tisch.

Erdbieren-Auflauf.

Nimm 1 Vierling Butter und rühre ihn weiß dann werden weisse Erdbieren weich gesotten, geschölt

und kalt auf dem Reibeisen gerieben, dann werden selbige in oben gerührten Butter gerührt, hernach werden 4 Eyer eins nach dem andern eingerührt, diesen Auflauf kann man zu allen möglichen Frikase gebrauchen.

Verdämpftes.

Gefüllte und gebratene Aepfel, delicat.

Man nimmt harte Aepfel, daß sie nicht entzwey gehen, oben wird ein Deckel abgeschnitten und ausgehöhlt, so viel man kann, dann kann man sie mit Zuker, Zimmet und Zibeben füllen, oder eine gerührte Fülle wie zur Mandeltorte drein füllen, oder ein rechtes Aepfelmuß kochen, mit Rosinen, Eibeben, Zucker und Zimmet, langlecht geschnittene Mandel, ein paar Eyerdotter und Rosenwasser, oder unter das Aepfelmuß geriebene Chokolade, gestossene Mandel, Zucker und Citronenschaalen klein gehakt, oder man füllt etwas Eingemachtes, z. B. Kirschen, Himbeer, Pomeranzen und dgl. drein, dann dekt man den Deckel drauf, streichs mit Eyer, streue es mit Zucker und baks im Schmalz, oder mache einen Taig von Mehl, Wein, Rosenwasser, Zucker und Zimmet, tauche die Aepfel drin um, und baks langsam schön gelb im Schmalz.

Aepfel im Buttertaig.

Man schölet recht gute Aepfel, schneidet einen Dekel ab, und thut die Kerne heraus, füllt gehakte Mandel, Zucker, Zimmet, Rosinen und Zibeben drein, legt den Dekel drauf, schneidet 2 Finger breite Streifen von Buttertaig, bestreicht sie mit Ey, legt 2 übers Kreuz, stellt die Aepfel drauf und drükt die 4 Streifen oben zusammen, sezt sie auf ein Blech, streicht sie

mit Eyer an und streut Zucker und Zimmet drauf, und baks im Ofen.

Aepfel à la Wies.

Ein Castrol stark mit Butter geschmiert, mit Wekenschnitten ausgelegt, dann werden Aepfel recht dünn geschnitten, Zucker und Zimmet gestreut und ganz fest auf die Schnitten gelegt und im Ofen gebacken, wann es gebacken ist, so läßt mans mit Himbeersaft los kochen, kehrt es auf einer Schüssel um, und gießt noch etwas Himbeersaft drauf, und gibts auf den Tisch.

Aepfelkränze.

Schöle die Aepfel, schneide sie eines Fingers dik, mache einen Taig von Mehl, Wein, Zucker, Zimmet, 1 Ey, ein wenig heiß Schmalz, thue die Schnizlein drein, mache Schmalz heiß in einer Pfanne, thue es wieder heraus, die Pfanne muß aber recht heiß bleiben, lege die Schnizlen 3fach auf einander in der Pfanne herum, in der Mitte nichts; schütte heisses Schmalz drüber, baks schnell, daß sie rösch werden, dann gibt es sehr schöne Kränze, man streuts mit Zuker und Zimmet und stellts auf.

Verdämpfte Aepfel.

Schöle die Aepfel und stich die Buzen aus, koche Rosinen, Zibeben und Citronenschalen im Zucker und Wein, fülle die Aepfel mit und schmiere sie mit Butter, seze sie in ein Bodaschblech und laß im Ofen dämpfen, wann sie schön gelb und weich sind, so gieße recht guten Wein dran, und laß noch ein wenig im Ofen stehen, dann gibs auf den Tisch.

Combotte von süßen Aepfeln.

Schöle süße Aepfel, kehre sie im Mehl um, und backe sie im Schmalz, mache die Brühe von Wein,

Zucker, Zimmet, Rosinen, Zibeben, Negele, bestecke die Aepfel mit geschölte und geschnittene Mandel und laß in der Brühe aufkochen, man gibts kalt auf den Tisch in weissen Schaalen.

Gute Aepfelschnitten.

Schöle gute Aepfel, siede sie weich, dann verdrüke sie mit dem Löffel, rühre Zucker und Zimmet drein, mit 3 oder 4 Eyer, streiche es auf Weckenschnitten, und bestreichs mit Eyerweiß, dann baks im Schmalz, mache eine süße Brühe dran von Wein Zucker, Zimmet, Rosinen, Zibeben oder gibs mit Zucker gestreut warm auf den Tisch. — So werden auch die Quittenschnitten gemacht.

Aepfel-Combote.

Schäle gute saure Aepfel, schneide sie in 2 Theile, thue die Kern heraus, siede in halb Wasser und Wein und wenn sie weich sind, so thue sie in eine Schaale, stecke Zimmet drein, man thut viel Zucker mit kochen lassen, damit die Soß süß und diklecht ist.

Verdämpfte Bieren, gut für Kranke.

Schöle sie ganz und baks im Schmalz gelb, thue sie in einen Castrohl, giesse vom besten Wein dran, Zucker und Zimmet, auch klein geschnittene Citronenschaalen, decke sie wohl zu und laß gemächlich dämpfen.

Gebackene Bieren, gar gut.

Schäle und koche sie im Wein, aber nicht zu weich, wann sie kalt sind, macht man einen dünnen Taig von Mehl, Wein, Zucker und etlichen Eyer, tauche sie in den Taig und backe sie im Schmalz, sind die Bieren groß, so kann man sie in 2 oder 4 Theil schreiden, auch kann man sie vor dem Backen ein paar Stunden

den im Zucker und Wein mariniren lassen, und mit obigem Taig im Schmalz backen.

Gedämpfte Bieren, für Gesunde und Kranke.

Schäle und schneide sie in 2 Theil, lege sie etliche Stunden in Zucker und Wein, dann bestecke sie mit Zimmet und Negele, und rösche sie im Schmalz braun, dann Wein, Zucker, Zimmet, ein klein wenig Zitronenschalen kochen, und Weckenwürfeln geröstet, und laß die Bieren ein wenig mit kochen, dann ists gut, man kanns kalt und warm essen.

Gefüllte Quitten.

Nimm schöne und recht zeitige Quitten, schöle sie und schneide den Dekel ab, schneide Mandel und thue sie mit Rosinen, Zucker und Zimmet in die Quitten, schütte ein wenig heiß Schmalz drauf, dann lege den Dekel wieder drauf, setze sie in ein Castrohl auf Kohlen, thue Wein, Zucker und Zimmet dran giessen, und laß kochen bis sie weich und recht sind.

Gefüllte Pfersig, delicat.

Nimm frische aber recht zeitige Pfersig, schneide sie in 2 Theil und höhle sie ein wenig aus, dann koche saure Aepfel mit Rosinen, Zucker, Zimmet, Negele in ein Glas guten Wein dik, fülle die Pfersig mit ein, streiche sie mit Eyerweiß, und thue sie wieder zusammen, mache ein Taigle von Zucker, Mehl und Wein, kehre die Pfersig drin um, und baks im Schmalz, sie sind recht gut.

III. Abschnitt.

Gemüßer,

ordinair.

Gefülltes Kraut.

Lasse Krautblätter ein wenig sieden, daß sie weich werden, dann mache die Fülle, dazu nehme Wecken, eingeweicht und wieder ausgedrukt, dann hacke Kalbfleisch, Spek und Zwiebel klein, dann thue es zu den Wecken, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, dazu schlage 1 Ey um das andere dran, bis recht ist, auch ein Stük Butter warm gemacht und drein gerührt, dann lege die Kräuterblätter auf ein Bret, das Herz in die Mitte, dann überstreiche ein Blatt um das andere mit der Fülle und formiere einen Krautkopf, ist er fertig, so binde ihn mit Bindfaden oder knüpfe ihn in ein Tuch, und laß ihn in der Fleischbrühe langsam sieden, bis du glaubst, daß es genug seye, dann leg ihn auf eine Schüssel und mache eine gute Butter- oder Krebsbrühe drüber, und laß ein wenig mit der Brühe aufkochen, man kann auch ein gutes Fledle drauf backen und auf das Haupt decken.

Carviol mit Krebs.

Den Carviol siede im Salzwasser, und wann er weich ist, so lege ihn recht schön auf eine Blatte, dann mache die Soß, wenn die Krebs im Salzwasser gesotten sind, so schöle die Schweife und Scheeren aus, von den Schaalen mache ein wenig Krebsbutter, lege die Scheeren und Schweiffe zu dem Carviol, die Krebsschaale stosse und lasse sie in der Fleischbrühe ko-

chen, dann mache die Soß von dem Krebsbutter und treibe die Schaalen durch ein Tuch, dann nimm die Fleischbrühe zu der Soß, und wenn sie kocht, so gieße es über den Carviol und laß nur 1 Minute mit aufkochen, so ist er delicat.

Erdbieren-Gemüß.

Schöle die Erdbirn und wasche sie sauber, dann trokne sie mit einem Tuch recht ab, laß ein wenig liegen, und thue 2 Pf. Butter in eine Pfanne, wann es warm ist, so thue die Erdbirn drein, schüttle die Pfanne fleißig und laß drin kochen, oder vielmehr baken bis sie recht braun sind, dann thue sie in ein e Platte und streue Schnittlauch drauf.

Gefüllte Kohlraben.

Schöle die Kohlraben und schneide einen Deckel davon ab, höhle sie aus und siede sie im Salzwasser, aber nicht zu weich, nimm von dem Ausgehöhlten, hacke es mit Kalbfleisch und Spek, dann rühre es mit 2 oder 3 Eyer, Salz, Muskatennuß und Pfeffer an, fülle die Kohlraben mit, thue den Dekel darauf und giesse gute Fleischbrühe dran, laß kochen und vor dem Anrichten rühre 2 Eyergelb drein, so sind sie recht gut.

Gelbe Rüben und Prokelerbsen.

Schneide die Rüben Fingerslang, aber dünn, oder auch gewürfelt, thue ein groß Stük Butter in eine Kachel oder Castrol, wann er vergangen ist, so thue die Rüben und Erbsen drein, ein Stükchen Zucker, laß ganz langsam dämpfen mit klein geschnittenem Peterling, wann sie weich sind, so gieße gute Fleischbrühe dran, ein wenig Salz und Muskatenblüth, vor dem anrichten, rühre 1 Eygelb mit einem halben Schoppen sauren Rahm, gieß es drein und richts an, das

Eygelb und sauren Rahm kann man auch weglassen, es bleibt je dennoch ein gutes Gemüß.

Bayrisch Kraut.

Wasche Krautblätter und wikle sie zusammen, dann schneide sie zu Nudlen, mache ein gut Stük Rind- und Schweineschmalz heiß, thue das Kraut drein und lasse es recht dämpfen, decke es gut zu, dann thue Schmalz und Pfeffer dran, und einen Schoppen Wein, lasse es recht weich kochen, man kann auch Carminat von Schweinefleisch oder gute Bratwürst drauf legen.

Weisse Rüben und Sauerkraut.

Schneide die Rüben langlecht und dünn, lege sie in heisses Schmalz, dann eine Lage Kraut, und wieder Rüben und sofort bis es genug ist, dann lege ein Stück Schweinefleisch drein und laß recht dämpfen, hernach giesse Wasser und ein Glas voll Wein dran und laß zusammen weich kochen, vor dem Anrichten rösche Mehl gelb und laß noch ein wenig aufkochen.

Gefüllte gelbe Rüben.

Die gelbe Rüben schabe sauber ab und höhle sie aus, siede das Ausgehölte und hacke es mit Spek und einem in Milch eingeweichten Wecken, würze es mit Salz, Pfeffer, Jngwer und Muskatenblüth, rühre es mit etlichen Eyer an, und fülle es in die ausgehölte Rieben, rösche sie in Schmalz, daß sie braun werden, dann schütte etwas Fleischbrühe mit 2 Eyerdotter dran, und laß ein wenig anziehen und gibs auf den Tisch.

Gelbe Rüben auf gemeine Art.

Schabe die Rüben und schneide sie langlecht, thue Schmalz in eine Kachel, Peterling und gerieben Brod, thue Salz und Pfeffer dran und giesse ziemlich Fleischbrühe drauf, laß weich kochen, dann lege Lamm- oder Hammelfleisch drauf.

Spinatwürste.

Nimm 2 Händevoll Mutschelmehl und rösche es gelb im Schmalz, dann brühe den Spinat, 4 Händevoll, drüke ihn aus und hacke ihn, dann rühre das Mutschelmehl drein und auch 2 Händevoll ungeröschtes Mutschelmehl darzu, würze es mit Salz und Pfeffer und Muskatenblüth und rühre 5 bis 6 Eyer dran, wenn die Fleischbrühe recht siedet, so mache auf einem Teller Fingerslang und dik Würstlein draus, laß sieden mit einem Stük Butter, dann richte sie an und streue Parmesankäß drauf; sie sind recht gut.

Carviol zu kochen.

Schöle die grüne Haut sauber von den Stengel ab und siede die Blumen im Salzwasser, dann rösche Mehl im Butter aber nicht gelb, giesse gute Fleischbrühe dran und leg noch ein Stük Butter drein und laß kochen mit Muskatennuß, zulezt rühre 2 Eyergelb drein und lege den Carviol in eine Blatte, giesse die Soß darzu, man kann auch eine Krebsbrühe machen und den Carviol mit Krebsbutter kochen.

Bodenkohlraben zu kochen.

Wann die Kohlraben geschölt sind, so schneide sie wie weisse Rüben, thue Salz dran, lege ein Stük Schweinefleisch oder Spek drein, rösche Mehl im Schmalz dran und giesse sie mit Wasser auf bis es drüber geht, das Wasser muß siedend seyn, dann lasse sie schnell einkochen und schüttle sie zuweilen, wann sie braun sind und nimmer viel Brühe haben, so lege das Fleisch auf den Rosch und richte die Kohlraben an, und thue das Fleisch drauf, so sind sie recht gut.

Jetinger Rüben zu kochen.

Schöle die Rüben sauber und schneide sie dünn und länglicht, thue Schmalz in eine Kachel und wenn

es heiß ist, so thue die Rüben drein, laß sie dämpfen bis sie braun werden, dann giesse gute Fleischbrühe dran, Salz und Muskatennuß, koche sie bis sie recht weich sind, man kann Hammelfleisch oder Bratwürste drauf legen.

Scorzonere oder Schwarzwurzeln.

Schabe die Wurzeln in warmes Wasser, thue etwas Mehl drein, daß sie weiß bleiben, siede sie im Salzwasser oder Fleischbrühe, dann thue sie in ein Castrol oder Kachel mit 1 Stük Butter, Muskatenblüth und Fleisch, rühre Mutschelmehl drein, daß die Brühe diklecht wird und laß ein wenig mit kochen.

Spargel zu kochen.

Schneide das Harte von den Spargeln ab, dann binde 10 bis 12 Spargel mit Faden zusammen, laß in einer Pfanne im Salzwasser sieden, wann sie weich sind, so lege sie in einen Seiher, daß sie abtropfen, wann es kochen will, so giesse gute Fleischbrühe drein, Salz und Muskatenblüth, laß kochen, die Spargel lege in eine Platte, stelle sie auf Kohlen, rühre zwei Eyer gelb in die Brühe, giesse sie über die Sparglen und laß ein wenig kochen, so sind sie recht.

Antife zu kochen.

Wasche den Antife sauber und siede ihn im Salzwasser, laß ihn abtropfen und rösche Mutschelmehl im Butter gelb, dann gieße Fleischbrühe und Muskatennuß drein und ein wenig Pfeffer, laß den Antife drin kochen, leg ihn auf die Platte, man kann gebackene Kalbsbrüßlen drauf legen oder ein junges Eiter sieden, im Mehl umkehren und im Schmalz backen und drauf legen.

Kohl oder Wersich in Butter-Soß.

Der Kohl wird wie gewöhnlich, gepuzt und mit siedendem Wasser zugesezt. Wenn der Kohl weich ist, wird er ins kalte Wasser gelegt und leicht ausgedrükt. Zu 6 Personen legt man hierauf 1 Vierling Butter in eine Kachel, röstet 2 starke Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darin, thut gute Fleischbrühe, Salz, Muskatennuß daran; den ausgedrükten Kohl darein und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen. Nur ist dabey wie bei allen grünen Gemüßer zu bemerken, daß sie nicht zu dünn seyn und nicht viel Brühe haben dürfen. Das Fleisch wird beim Anrichten darauf gelegt.

Anmerkung. Das Butterkraut wird eben so gekocht; kommt Hammelfleisch darein, so kocht man dasselbe eine Stunde vor dem Gemüß in der Sauce.

Weiß Kraut in der Butter-Sauce.

Dieses wird eben so gemacht, wie der Kohl in Buttersauce; nur kann man für Liebhaber Kümmel hinein thun.

Gehaktes Weißkraut.

Thue das Kraut verlesen, die Rippen schneide sauber heraus, brühe es in Salzwasser. Ist es weich, thut man es im kalten Wasser fest ausdrüken, hakt es mit einem Zwiebel und ungeräucherten Spek klein, dann thut man 1 Vierling Butter in eine Kachel 1 Löffelvoll Mehl hellgelb darin geröstet, den gehakten Zwiebel und Spek darin gedämpft; dann thut man das Kraut dazu und etwas gute Fleischbrühe, Salz und Muskaten daran und läßt es bis zum Anrichten kochen, dann werden 3 Eyergelb und 3 Löffel voll süßer Rahm verrührt und an das Kraut ehe mans anricht, gethan.

Sauerkraut gut zu kochen.

Lege in einen Hafen oder ander Geschirr ein Stük Schweine- oder Gänseschmalz, dann den halben Theil Kraut darauf, das benöthigte Fleisch darüber, das übrige Kraut vollends darauf, gießt einen halben Schoppen Wein oder wenn es viel Kraut ist, einen ganzen Schoppen darüber und füllt es mit kaltem Wasser vollends auf, läßt es immer recht kochen, wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, 1 Stük Schmalz in eine Kachel gethan, 1 Löffel voll Mehl darin geröstet, eine Handvoll Zwibel länglicht wie das Kraut geschnitten, darin gedämpft und das gekochte Kraut darinn umgekehrt, wenn es noch mehr Brühe nöthig hat, so wird 1 Löffel voll Fleischbrühe daran gegossen und langsam vollends auf Kohlen ausgekocht.

Sauerkraut mit einem Hecht, Forell und einer Kruste.

Das Sauerkraut wird wie gewöhnlich mit einem Stük Schmalz gekocht, auf 8 Personen rechnet man 4 grosse Händevoll; wenn es weich genug und bis zum Schmelzen eingekocht ist und keine Brühe mehr hat, thut man es in eine Schüssel, rührt 1 Vierling zerlassenen Butter, einen halben Schoppen sauren Rahm und 4 Eyer an das Kraut, nach diesem erst einen Hecht oder Forell von anderthalb bis zwey Pf., der zuvor im Salzwasser gesotten und in Stükchen gezopft werden muß, daß Haut und Gräten davon kommen, bestreiche ein Blech dazu mit Butter, bestreue es mit Semmelmehl, thue das angerührte Kraut darein, reibe ein mürbes Brod, streue es Fingerdick darauf, beleg es mit frischem Butter und laß es auf Kohlen oder im Backofen langsam aufziehen. Man kann hiezu gebackene Karpfen oder einen andern Fisch

auf dem Kraut herum legen oder ein Schweine-Brätchen besonders darzu aufstellen.

Braun- oder Winterkohl.

Dieser wird von dem Stengel abgestreift, mit siedendem Wasser zugesezt, nachdem man viel braucht, wird er in 2 Geschirr gethan: wenn er weich ist, wird er ins kalte Wasser gethan, wohl ausgedrükt und gehakt; dann macht man Schweine- und Gänseschmalz in einer Kachel heiß, zu 8 Personen wird 1 Vierling gerechnet, röschet 2 Kochlöffel voll Mehl braun darinn, thue ein klein geschnittenes Zwibelchen und das gehakte Kraut darein; wenn der Kohl gedämpft ist, gießt man Fleischbrühe und wann man nicht genug hat vollends Wasser daran, bis er seine rechte Dicke hat; dann thut man Salz, Pfeffer und Muskatennuß daran und läßts vollends auskochen. Man kann frisch geräucherte Zungen, Bratwürste, dürres Schweinefleisch dazu geben und darin kochen lassen, welches das Beste dazu ist. Man kann auch Kastanien dazu geben, welche vor dem Röschen auf einer Seite aufgeschnitten werden; nach dem Röschen werden sie geschölt in eine Kachel gethan, einen Löffel voll Fleischbrühe darüber gegossen und einige Wälle darüber gehen lassen; vorm Anrichten werden sie mit einem Schaumlöffel heraus genommen und auf den Kohl gethan.

Brennessel, als Kohl nach Spinatart.

Man kann sie in keinem Monat ausser dem April kochen, sie werden an den masten Orten abgebrochen, damit sie nicht zu mager sind, dann thut man das Unreine und Harte hinweg, wascht sie und sezt sie mit siedendem Wasser zu, legt sie dann ins kalte Wasser, drükt sie aus, hakt sie, doch nicht so klein, wie den Spinat und kocht sie gleich diesem mit Fleischbrühe. Man kann eben das dazu geben, wie beim Spinat.

Acker-Salat als Gemüß.

Wann derselbe gereinigt und gewaschen ist, so wird er mit siedendem Wasser zugesezt, wann er weich ist, ins kalte Wasser gelegt, leicht ausgedrükt und ein wenig verschnitten. Die Butter-Sauce dazu wird so gemacht: Man läßt einen halben Vierling Butter mit einem kleinen Löffel voll Mehl in einer Kachel anziehen, thut einen Löffel voll gute Fleischbrühe, Muskatennuß und Salz daran, und den geschnittenen Salat darein, wann er genug hat, wird er angericht und auf den Tisch gegeben.

Anmerk. Wegwarten oder Cichorien werden auf die nämliche Art wie der Acker-Salat gekocht, die im Frühjahr heraus gethan worden sind.

Laubfrösche

Lege breite Spinatblätter zusammen in eine Gleichheit, daß die Stiele beisammen sind, thue solche in eine Schüssel, eine Handvoll Salz darüber, brüht sie mit kochendem Wasser ab und dekt sie zu; dann wird ein Stüklein übrig gelassenen Braten, ein Zwiebel und ein wenig Petersilien gehakt, und in einen Mörsel gethan und fein gestoßen, hierauf drükt man ein im Wasser eingeweichtes Weißbrod oder Kreuzerwek fest aus, rührt das gestossene Fleisch nebst dem Wek, mit 4 bis 5 Eyern an, thut Salz, Muskaten drein, nimmt die Blätter aus dem Wasser, flößt sie mit kaltem Wasser ab, drükt sie ein wenig durch die flache Hand, legt die Blätter auseinander, schneidet die Stiele ab, thut mit einem Löffel von dem Fleisch auf jedes Blatt, wickelt es zusammen, bestreicht einen Castrol oder Kachel mit Butter, legt dieselbe hinein, gießt ein paar Löffel voll Fleischbrühe darüber, sezt sie auf Kohlen. Vor dem Anrichten röschet man einen klei-

nen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb im Butter, thut ihn in die Sauce der Laubfrösche und ein wenig Muskaten darein; wenn das Mehl dran ist werden sie öfters gerüttelt, nicht gerührt: man gibt sie mehrentheils ohne Zuthat dazu.

Schnittkohl.

Ist derselbe verlesen, gewaschen und gebrüht, so wird er wie ein anderes grünes Gemüß ausgedrükt und gehakt; hierauf thut man nicht gar einen Vierling Butter in eine Kachel, läßt einen starken Löffelvoll Mehl darin anziehen, dämpft einen kleinen fein geschnittenen Zwiebel darin, thut den geschnittenen Kohl dazu, kehrt ihn etlichemal um, dann wird gute Fleischbrühe, Salz, Muskaten daran gethan und bis zum Anrichten gekocht; darauf werden Ripplein, grüne dürre Zungen oder Würste gegeben.

Weisse Rüben.

Diese werden zu kleinen Würfelchen geschnitten, dann ein Stükchen Butter in eine Kachel gethan und die gewaschene Rüben dazu, dann das gehörige Hammelfleisch gleich darein gethan, sie zugedekt und auf starken Kohlen schnell dämpfen lassen: wenn sie weich sind, so wird halb Wasser und halb Fleischbrühe daran gegossen, und etwas Salz und Pfeffer dazu; eine halbe Stunde vor dem Anrichten röschet man einen Kochlöffelvoll Mehl braun, nimmt das Fleisch heraus, brennt 4 Loth Zucker mit einem halben Glas Wasser in einem eisernen Pfännchen kastanienbraun auf Kohlen, thut sie auch an die Rüben und rührt sie wohl durch einander; der Zucker gibt ihnen einen bessern Geschmak, das Fleisch legt man oben drauf, daß es warm bleibt.

Erdäpfel in einer Butter-Sauce.

Die Erdäpfel werden geschaben, zu 4 Schniz geschnitten und im Salzwasser gesotten, aber nicht zu

viel, daß sie nicht versieden; beim Sieden bekommen sie einen starken Schaum, welcher abgeschöpft werden muß. Wenn sie weich sind, werden sie in einen Seiher geschüttet und mit kaltem Wasser abgegossen, hierauf zerläßt man ein Stükchen Butter in einer Kachel, schweißt einen Kochlöffelvoll Mehl darein, thut klein gehakten Petersilien dazu, einen großen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, nebst etwas Muskatennuß daran, und die Erdäpfel darein, kocht sie langsam auf Kohlen und rührt sie nicht viel, sondern rüttelt nur das Geschirr; wenn sie beim Versuchen ihr gehöriges Salz haben, werden sie angerichtet; ist die Sauce noch dünn, so werden 2 Eyergelb daran gethan, dann kann man Ripplein oder anderes Fleisch darauf thun.

Artischocken in einer Citronen-Sauce.

Von den Artischocken schneidet man den Stiel ab und schneidet sie mit einem großen Messer gerade durch, so daß die Spizen alle gefaßt werden, dann werden die Artischocken ins Wasser gelegt, auf einem hölzernen Brett so verkehrt ausgeklopft, daß nichts Unreines zwischen den Blättern bleibt und im Salzwasser so lange gekocht bis sich ohne Mühe ein Blatt heraus ziehen läßt, dann gießt man das Wasser ab, legt sie ins kalte Wasser, zieht die innerste Blättchen, deren es ungefähr 6 bis 8 seyn können, auf einmal mit der Hand so heraus, daß sie nicht zerfallen und stellt sie bei Seite. Auf dem Käß der Artischocken befindet sich Haar, welches von dem Käß losgescheelt werden muß; hierauf thut man ein wenig Muskatennuß und Salz auf den Käß, stellt die herausgenommenen Blätter darein, sezt die Artischoken in einen Kastrol, gießt einen Schöpflöffelvoll heiße Fleischbrühe daran und läßt sie so auf heisser Asche stehen, daß sie nur immer heiß bleiben, dann nimmt man einen halben Vierling Butter in

eine kleine Kachel, verkrettet einen Kochlöffelvoll Mehl darinn, rührt es mit 6 Eyergelb, Muscaten, Salz, und dem Saft von einer halben Citrone wohl untereinander, gießt einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, nun sezt man die Artischocken auf eine Blatte und gießt die Sauce darüber.

Artischocken auf andere Art in Butter-Sauce.

Mit diesen wird eben so verfahren, wie mit den vorhergehenden, nur daß statt der Citronen-Sauce eine gute Butter-Sauce, worin klein geschnittene Brieslein und Euterlein sind, verfertigt und über die Artischocken gegossen wird.

Sellerie in einer Butter-Sauce.

Wenn der Sellerie sauber gepuzt ist, werden 4 bis 6 Schnize aus jeder Wurzel, je nachdem sie mehr oder weniger groß ist, gemacht; sind sie gewaschen und im Salzwasser gesotten, so verfertigt man eine gute Butter-Sauce, flößt hierauf die Wurzeln ab und thut sie nebst etwas Muskatennuß in die Sauce. Man kann etwas von Geflügel oder anderer Fleischbrühe darauf geben.

Hopfen gewöhnlich zu kochen.

Sind die Hopfen noch ganz klein, so wird das Harte ein wenig abgebrochen, nach dem Waschen verwellt man sie im Salzwasser, gießt sie durch einen Seiher, flößt sie mit Wasser ab, kocht sie vollends in ganz wenig Butterbrühe und thut Salz nebst etwas Muskaten daran. Es können verlohrne Eyer darauf gesezt werden.

Hopfen auf eine andere Art.

Wenn sie etwas größer sind, werden sie gleich abgeschnitten, nach dem Waschen in Büschelchen gebun-

den, im Salzwasser verwellt, mit kaltem Wasser abgeflözt und zwischen der flachen Hand ein wenig ausgedrükt; dann nimmt man den Faden von den Büschelchen weg, legt sie wie Spargel auf eine Blatte, macht eine gute Butterbrühe, giest sie über die Hopfen und läßt sie auf den Kohlen anziehen; bevor sie zu Tische gebracht werden, zieht man 3 Eyergelb mit der Brühe ab und gießt solche wieder über die Hopfen. Man kann dazu geben, was man will.

Grüne Bohnen ohne Kerne.

Haben die Bohnen noch kleine Kerne, so werden sie länglicht geschnitten und gewaschen; ist es eine große Kachel voll, so thut man einen Vierling Butter dran, läßt sie darin dämpfen und streut Peterling und Salz darüber; wenn sie wohl gedämpft sind, wird halb Wasser und halb Fleischbrühe daran gegossen, etwas Pfeffer und Muskaten dazu gethan, (für Liebhaber des Bohnen- oder Josepskraut) kann man auch einen Stengel hinein legen; dann schneidet man einen Zwiebel und ein wenig Knoblauch, röschet zwei Kochlöffelvoll Mehl dunkelgelb in einem Stükchen Butter, dämpft den geschnittenen Zwiebel und Knoblauch darin und thut sie an die Bohnen; sie werden bis auf wenig Brühe eingekocht und mit Hammelfleisch oder Rippklein belegt; besser ist es, wenn beim Zusetzen das Hammelfleisch gleich in die Bohnen gelegt und mitgekocht wird.

Eingemachte Bohnen zu kochen.

Wenn sie mit Salz eingemacht sind, so werden sie die Nacht über eingewässert und mit siedendem Wasser zugesezt, dasselbe wird einmal ab- und wieder anders dran gegossen; wenn sie weich sind, gießt man sie in einen Seiher, kaltes Wasser drüber, thut sie in

eine Kachel und Fleischbrühe nebst Peterling, Muskaten und etwaß Pfeffer daran; vor dem Anrichten wird, wie bei den grünen Bohnen Mehl im Butter geröstet, ein klein geschnittener Zwiebel und Knoblauch darin abgedämpft, an die Bohnen gethan, welche nun vollends ausgekocht werden. Man kann Hammelfleisch, Karminate oder Bratwürste dazu geben.

Erbsen auf gewöhnliche Art zu kochen.

Zu 8 Personen werden anderthalb Meßlen gute Erbsen mit kaltem Wasser zugesezt, wozu weiches Wasser besser als harees ist. Sie müssen schnell ins Kochen kommen. Wann dürres oder Schweinefleisch dazu bestimmt ist, wird es gleich damit zugesezt, thut etwas Salz daran und läßt sie kochen bis man sie abhülsen kann; wenn die Hülsen weg sind, nimmt man das Fleisch heraus, verrührt die Erbsen wohl, thut etwas klein geschnittene Sellleriewurzeln oder Peterling drein, und läßt sie sodann vollends langsam auskochen.

Durchgeriebene Erbsen werden auf gleiche Art gekocht, nur daß die Würzen gleich dazu kommen und durchgetrieben werden.

Mangold oder römischen Kohl zu kochen.

Wird der Mangold ohne die Stiele gekocht, so behandelt man ihn wie den Spinat; mit den Stielen, welche zuvor auf beiden Seiten abgezogen seyn müssen, so wird er ebenfalls aus kaltem Wasser gedrükt, klein gehakt und wie ein anderes grünes Gemüß gedämpft; soll er rezent, frisch werden, so thut man ein wenig Essig daran, etwas Kümmel, Salz, Muskaten und Pfeffer dazu, und kocht ihn mit Fleischbrühe aus. Eyer, Ripplein oder Würste können darauf gegeben werden; statt der Fleischbrühe kann man ihn auch mit süßer Milch oder Rahm kochen.

Zucker-Scheefen.

Wenn sie abgezogen und gewaschen sind, dämpft man sie in einem Stükchen Butter, gießt sie mit Fleischbrühe auf und thut klein geschnittenen Peterling, Muskaten und Pfeffer daran; sind sie weich, so wird ein Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter hellgelb geröstet, an die Scheefen gethan, das Geschirr wohl geschüttelt und nicht viel gerührt, damit die Scheefen ganz bleiben. Man legt Hammelfleisch und Kalbsripplein darauf.

Anmerkung. Ehe die Scheefen ins Blühen kommen, werden die zarte Blättchen, welche der Blüthe nichts schaden, von den Zuckerscheefenstöcken abgebrochen und wie die Scheefen selbst behandelt; sie können im Frühjahr als ein seltenes Gemüs aufgestellt werden, welches den Geschmak der Scheefen wirklich hat.

Saubohnen zu kochen.

Saubohnen von der rechten Art müssen Daumenbreite Kerne haben; sind sie noch zart und klein, so werden sie wie andere Bohnen abgezogen, würfelartig geschnitten, im Salzwasser weich gesotten, abgegossen und mit kaltem Wasser abgeflößt; dann läßt man in einem Stükchen frischen Butter 3 Messerspitze voll Mehl anziehen, thut einen Schoppen süßen Rahm und etwas Muskatblüthe daran, wenn die Saubohnen noch ein wenig darin gekocht haben, zieht man drei Eyergelb mit ein paar Löffelvoll Rahm ab, nimmt die Bohnen vom Feuer weg, daß sie nicht mehr kochen und rührt die Eyergelb langsam daran; haben sie etwas Salz nöthig, so wird es erst beim Anrichten daran gethan.

Stiele von Mangold zu kochen.

Sie müssen von den weissen breiten seyn; dann werden sie abgezogen, Fingerslang und Fingersbreit gespal-

ten gewaschen, in Salzwasser gesotten, abgegossen, und mit kaltem Wasser abgeflößt. Alsdann verfertigt man eine gute Buttersoos mit Peterling, klein geschnittenen Morchen und Muskaten, und thut die Stiele darein. Wann sie bis zum Anrichten gekocht haben, werden 3 Eyer mit einem Eßlöffel voll Zitronensaft abgezogen, die Stiele vom Feuer weggesezt, und wenn diese nicht mehr kochen, die Eyer langsam daran gerührt. Auch kann eine Krebssoos gemacht werden.

Gefüllte Gukimmern oder Gurken einzumachen.

Schäle die mittlere Sorte, welche ganz gerade gewachsen sind, schneide sie in der Mitte von einander, nimm das Kernichte heraus, und salze dann die Gukummern ein wenig ein, daß das Wässerichte heraus gezogen wird. Hierauf wird ein abgesottenes Brieslein, 2 verwellte Euter und ein wenig Petersilien mit einem Zwiebel klein gehakt, ein halber Wek eingeweicht, nur das Innere davon genommen, unter das Gehakte nebst Salz und Muskatenblüthe gethan und mit 2 Eyern angerührt. Die halbe Gukumern werden nun damit gefüllt, und oben über der Fülle mit Eyergelb bestrichen. Alsdann läßt man ein grosses Stück Butter in einer flachen Kachel vergehen, stellt die Gukummern auf die Fülle, dekt die Kachel wohl zu, sezt es auf heisse Asche, und läßt sie langsam dämpfen. Die Gukummern dürfen nicht umgekehrt werden, daß sie nicht zerfallen, sondern sie werden nur ein wenig gerüttelt, und so lang fortgedämpft, bis sie gelb sind; sie brauchen eine starke halbe Stunde zum gelb werden. Zu der Soos hackt man einen Zwiebel und ein Stücklein frischen Speck klein, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter dunkelgelb, dämpfe

den gehakten Zwiebel und Speck darinn, richtet die Gukummern auf eine Platte an, rührt das geröstete Meel an die Soos, thut von einer Zitrone den Saft darzu, etwas Muskaten und Pfeffer darein, läßt die Soos ein wenig aufkochen und richtet sie über die Gukummern an. Ist die Soos zu dick, so wird sie mit ein wenig Fleischbrühe verdünnert. Die Gukummern werden mit Würsten oder Ripplein belegt.

Gefüllte Zwibel.

Es werden große Zwiebel geschält und im Wasser mit ein wenig Salz lind gesotten, alsdann nimmt man sie heraus und läßt sie ablaufen, oben werden sie ein wenig gleich und in der Mitte etwas herausgeschnitten, daß er noch drey bis vier Schaalen behält; solche werden mit einer Fleisch- oder Wecken-Farse eingefüllt, eine flache Schüssel mit Butter bestrichen, die Zwiebel darauf gesezt, ein Papier mit Butter geschmiert, die Zwiebel damit bedekt, in einer Tortenpfanne oder Backofen fertig gemacht; die Zwiebel dürfen wohl ein wenig gelb sehen, man macht eine kurze Soos, dämpft ein wenig Mehl im Butter ab, füllt es mit Fleischbrühe auf; es werden Stücklein Schinken und etwas Wurzeln darinn gekocht, etwas Muskatenblüthe daran gethan, mit jus oder gebranntem Zucker der Soos eine gelbe Farbe gegeben, die Zwiebel auf die Platte gesezt, wohl acht gegeben, daß das Fett so daran ist, zurükbleibt, die Soos durch das Haarsieb getrieben und daran gegossen.

IV. Abschnitt.

Fleisch.

Rindfleisch recht gut zuzurichten.

Schneide schmale und dicke Stüklein Rindfleisch, aber wasche sie nicht, spicke sie recht mit Speck und würze sie mit Salz und Nägelein, thue sie in ein tiefes Kasterol, lege auf den Boden Lorbeerblätter und ganzen Pfeffer, dann lege das Fleisch darauf, und wieder recht fest zugedekt, laß es auf einer schwachen Kohle dämpfen bis es weich ist, so gieße Fleischbrühe daran und reibe Muskatnuß darauf, lasse es noch ein klein wenig kochen, dann giebs auf den Tisch, es darf nur wenig Sos haben.

Rindfleisch in einer Zitronensos.

Das Rindfleisch wird ordentlich gesotten, wie gewöhnlich, dann thue es in eine Kasterol mit etwas Pfeffer und Nägelein, röste weiches Brod und Mehl im Schmalz gelb; Fleischbrühe und geriebene Citronenschaalen, auch den Saft von einer Zitrone, laß es ein wenig kochen, giesse es aufs Fleisch und giebs auf den Tisch.

Verdämpftes Rindfleisch.

Klopfe das Rindfleisch recht stark, daß es mürbe wird, dann lege breite Stücke Speck in ein Kasterol, lege das Fleisch darauf und dämpfe es auf beiden Seiten braun, dann giesse Fleischbrühe, Eßig und Wein daran, einen Zwiebel mit Nägelein bestekt, Pfeffer, Ingwer, gehakte Sardellen und Zitronenscheiben; wann es wohl gekocht ist, so röste einen Löffel voll Mehl im Schmalz und thue es daran, laß es noch ein wenig mit kochen und giebs auf den Tisch.

Aufgewickeltes Rindfleisch.

Schneide recht dünne Stücklein vom Schlegel und schneide eben so den Speck, mische Salz, Pfeffer, Muskatnuß untereinander auch Rosmarin und Lorbeerblätter, lege den Speck auf das Fleisch und streue Gewürz und Salz darauf, wikle es rund auf und binde die Lorbeerblätter und Rosmarin mit um. Binde es in ein Tuch, legs in Fleischbrühe, halb Eßig und Wein, und laß es sieden bis es weich ist, nimm es heraus, beschwere es mit Gewicht und laß es erkalten.

Kälberner Schlegel auf französische Art gebraten.

Ziehe ihm die Haut ab, salze und spicke ihn, giesse ein paarmal siedenden Eßig darüber, und streue ihn mit Mehl, stecke ihn an den Spieß und mache ein helles Feuer, daß er schnell braun wird, ohne ihn auszubraten; stich öfters mit dem Messer hinein, daß der Saft heraus lauft, dann lege ihn in eine Kachel, den Bratsaft darzu, mit Wein, Eßig und Fleischbrühe, einen Zwiebel mit Nägelein gespikt, auch Rosmarin, Lorbeerblätter und Zitronenscheiben, laß ihn zugedekt dämpfen, daß es eine kurze Soos giebt, dann thue ihn auf eine Schüssel und rühre sauren Rahm in die Soos und giesse sie durch ein Sieb auf den Braten.

Gefüllter Kalbsschlegel, auf französische Art.

Schneide ihn auf der inwendigen Seite auf, salze ihn und schneide das Fleisch heraus, weiche Weckenbrosamen in Milch, drucke es wieder aus, hacke es mit dem Fleisch recht klein; nimm auch 2 Brüslein und 2 Eiterlein, Zitronenschaalen, salze und würze es, rühre es mit 2 Eyern an, fülle den Schlegel und vernähe ihn gut: brate ihn am Spieß, schmiere ihn fleißig mit Butter und Zitronensaft; ist er fertig, so

lege ihn auf eine Schüssel und giesse die Brühe darüber, und Zitronenscheiben darauf.

Gewickeltes Kalbfleisch.

Klopfe dünne Stücklein vom Schlegel im Mörser, hacke einen Zwiebel, Peterling, Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Brodbrosamen, dieses recht unter einander gemacht und dick auf das Fleisch gestreut, zusammen gewickelt und langsam im Butter gedämpft.

Fricando auf französische Art.

Mache das fleischigte vom Kalbsschlegel rund, spicke es schön und dick, legs eine Stunde ins frische Wasser, die Beine laß davon sieden, bis sie ganz versotten sind, dann seihe die Brühe, laß das Fricando langsam drinn kochen, legs auf eine Schüssel und schütte die Brühe daran, daß es gesteht: dann mache die zweite Brühe, hacke gebrühten Spinat, mache ein wenig Mehl in Butter gelb, thue den Spinat darein, ein wenig Muscatnuß, wann dieses gekocht hat, so schütte es übers Fricando und giebs auf den Tisch; man kann auch eine Krebssoos darüber machen.

Carminat von Kalbsfleisch oder Hammelsrippen.

Nimm Kalbs- oder Hammelsrippen, streichs mit Butter und besäe sie wohl mit Mutschelnmehl, brate sie auf dem Rost, wann sie gelb sind, so legs in eine Kachel stark mit Butter geschmiert, und oben drauf wieder ein wenig Butter, thue Kapern drein und Citronensaft, Lorbeerblätter, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuß, laß es aneinander prägeln; die Brühe darf nicht zu dünne seyn; ist sie nicht säuerlicht und zu dünn,

so rühre Mutschelnmehl mit Zitronensaft daran, so sind sie recht gut.

Kraftkalbfleisch, auch für Kranke gut.

Schneide Kalbfleischstücklein und klopfe sie recht, legs eine Stunde in guten Wein, dann lege sie auf einen hölzernen Teller und schmiere sie mit Butter und streue sie mit Mutschelnmehl, lege sie in eine Kasterol, welches auch ein wenig mit Butter geschmiert ist; laß es langsam dämpfen, dann kehre sie um, thue Fleischbrühe, guten Wein, Zitronenscheiben, ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe darein, und laß es in der Brühe kochen bis es weich ist, dann giebs auf den Tisch, ist recht gut.

Fricasirtes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch zu Stücklein verhauen, dann bestreue es mit Pfeffer und Salz, laß sie gelb braten, dann lege sie in ein Kasterol, welche mit Speckschnitten belegt ist, streue klein geschnittenen Peterling und Scharlotten darauf, streue es mit Mehl; wann sie ein wenig gedämpft haben, so thue Pfeffer, Muskatenblüthe, Wein, Zitronen und Fleischbrühe daran, daß sie weich kochen; wann man sie auf den Tisch giebt, so läßt man den Speck weg.

Fricasirtes Kalbfleisch auf andere Art.

Schneide vom Kalbsschlegel dünne Schnitten, so viel du brauchst, klopfe sie breit, brats ein wenig auf dem Rost ab, dann spicke sie dick mit Speck, lege sie in eine Kasterol, streue Pfeffer, Nägelein und Salz darauf, auch klein gehakte Scharlotten und Zitronenschaalen, laß es miteinander kochen, auch Fleischbrühe und ein Glas guten Wein: man kann entweder Mehl in Butter geröstet drein thun, oder von 3 Eyern das Gelbe vor dem Anrichten drein rühren, so sind sie gut.

Delicat auf eine andere Art.

Schneide Kalbfleisch vom Schlegel große dünne Stücke, klopfe es brav, streue es mit Mehl und röste sie gelb; wann sie gelb sind, so thue sie in ein Kastrol, schütte Wein und Fleischbrühe daran, klein gehakte Sardellen, Capern und Zitronenscheiben; etliche Minuten vor dem Anrichten knette ein Stück Butter im Mehl, brokle es in die Soos, laß es ein klein wenig mitkochen, dann giebs auf den Tisch.

Kalbfleisch im Netz gebraten.

Hacke Kalbfleisch, Speck, Charlotten, Peterling und Majoran recht klein, dann rühre 2 bis 3 Eyer mit Pfeffer, Salz und Muskatenblüthe drein, rühre es recht durcheinander, dann schneide Stücklein aus einem Netz, fülle davon drein und schmiere ein Kasterol mit Butter, legs darauf und laß es langsam auf beiden Seiten braten; man kanns zum Salat geben, und eine Butterbrühe machen und drinn aufkochen lassen.

Fricassee, auf eine andere Art, recht gut.

Klopffe dünn geschnittene Kalbsstücke, streue sie mit Mehl und baks in beständigem Umkehren im Schmalz in einer Amolettenpfanne, dann thue in eine Kasterol Pfeffer, etliche Nägelein, Muskatblüthe, Rosmarin und Lorbeerblätter und den Saft von einer Zitrone, indessen lasse ein gut Stück Rindfleisch in einer Kasterol recht braun im Butter dämpfen und wann es braun und weich ist, so giesse diese braune Brühe an das Kalbfleisch, laß es drinn kochen, bis es weich und zum Anrichten recht ist.

Kalbfleisch im Speck gekocht.

Laß Kalbfleisch von der Brust oder Rüpplein im

Wasser kochen, aber nicht ganz weich, dann röste in einer Kasterol Mutschelnmehl oder gerieben Weißbrod mit Speckbrocken, wanns gelb ist, so schütte das Fleisch mit der Brühe darein, Salz, Pfeffer und Muskatnuß und klein geschnittene Scharlotten, und ein Stücklein Butter, wanns recht weich gekocht ist, so giebs auf den Tisch.

Ein eingebeizter Kalbsschlegel in guter Soos.

Spicke den Schlegel recht schön und dick, brate ihn gelind und saftig, doch, daß er schön braun wird, salze ihn, dann dähe ein Stück schwarz Brod, thue es in ein Kasterol, giesse Essig, Fleischbrühe, Zucker, Pfeffer, Muskatblüthe und Nägelein daran, lasse dieses köchlen, lege den Braten auf eine Platte, giesse die Soos drüber und streue klein geschnittene Zitronenschaalen drauf, so ist er gut.

Ein gefüllter Kalbsschlegel.

Nimm einen fetten Kalbsschlegel, hühle ihn auf der Seite aus und hacke das Fleisch recht zart und klein mit Speck, ein wenig Zitronenschaalen, Peterling und Zwiebel, würze es mit Salz und Pfeffer, rühre das Gehakte mit 3 oder 4 Eyern an, fülle es in den Schlegel, nähe ihn gut zu, und schmiere ihn dick mit Butter, brate ihn im Ofen und gieb ihn mit gekochten Kirschen oder Zwetschgen auf den Tisch.

Kalbfleisch recht gut zuzurichten.

Spicke Kalbfleisch recht durch und durch, lege Speckschnitten in eine Kasterol, thue das Fleisch darauf und würze es mit Salz und ein klein wenig Pfeffer, lasse es langsam dämpfen bis es gelb ist; dann giesse Fleischbrühe und ein Glas Wein daran, einen gehakten Zwiebel, wann es recht ist, so lege es in eine Platte und giebs auf den Tisch.

Geklopftes Kalbfleisch.

Schneide dünne Stücke und klopfs recht, nimm Kalbfleisch, Nierenfett, hacke es klein mit Peterling und Schnittlauch, weiche einen Wecken in Milch, drücke ihn wieder aus und rühre alles mit 2 Eyern an, mit ein wenig süssen Rahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, dann streiche es auf das Fleisch, schmiere ein irdenes Kasterol mit Butter, lege es darein und decke es wohl zu, lasse sie braten, daß sie auf dem Boden gelb sind, aber nicht braun, dann mache eine gute Buttersoos darüber, es ist recht gut.

Gefülltes Kalbfleisch.

Hacke Leber, Peterling und Zwiebel recht klein, thue Salz, Pfeffer und Nägelein darein, auch 3 oder 4 Eyer, ein wenig Koriander, lege das Nez in eine breite Pfanne, fülle es mit dem gehakten, binde es mit Bindfaden zusammen, thue unten und oben Kohlen und lasse es schön gelb backen.

Gesalzener Rindsfuß.

Die Füsse werden im Salzwasser gesotten, bis das Fleisch davon fällt; dann hacke das Fleisch ein wenig, oder schneide kleine Stücklein daraus, lege es in eine Kasterol, giesse von der Brühe daran, auch Essig, Pfeffer und Nägelein, laß es ein wenig kochen, dann binde das Fleisch in ein Tuch, und presse es stark 24 Stunden lang; schneide es zu Schnitten und stells mit Essig und Pfeffer auf den Tisch; es ist recht gut.

Cotelets, recht saftig.

Klopfe Kalbsrüpplein und mache das Fleisch vom langen Bein ein wenig los, daß es unten rund wird, wann sie recht geklopft sind, so schmiere sie stark mit Butter und Salz, Muskatennuß, streue viel Mut-

schelnmehl darauf, und lasse es in einer Tortenpfanne zugedekt dämpfen; wann sie weich werden, so decke sie auf, träufle sie mit Butter und Zitronensaft, laß es auf beiden Seiten recht gut gelb braten, dann beim Auftragen Schnittlauch darauf gestreut; auf diese Art sind sie recht saftig.

Büffelamod.

Klopfe ein Stück Rindfleisch vom Schlegel, stich Löcher drein, Raihenweiß, schneide Fingersdicken Speck, reibe ihn mit Salz, Nägelein und Pfeffer, spik das Fleisch mit in die Löcher, legs in ein Kasterol ins heisse Schmalz, wann es ein wenig gedämpft hat, daß man kein Schmalz mehr sehet, so thue Zitronen, Lorbeerblätter, 1 Zwiebel mit Nägelein bestekt, Pfeffer und Muskatenblüthe darein, decke es recht fest zu, daß kein Dampf heraus kann, dann thue Charlottenzwiebel, Kappern und Fleischbrühe, auch guten Wein darein und ein Stück schwarz Brod von der obern Rinde, laß es kochen bis es recht mürbe ist, dann lege das Fleisch auf eine Platte, verrühre die Brühe und laß sie durch den Schaumlöffel laufen, thue das Fleisch wieder in die Kasterol mit der Brühe und etliche Scheiben Zitronen, dann röste ein Mehl gelb im Butter, thue es an das Fleisch und richte es bald an, die Zitronenscheiben und Lorbeerblätter lege darauf, und giebs auf den Tisch.

R a g o u t.

Wildprett-Ragout.

Röste geriebene Brosamen mit ein wenig Mehl, dann einen Zwiebel, giesse Wein und Essig drein,

und von der Brühe, worinn das Wildprett gekocht ist, daß es dicklecht wird, lasse es sieden, thue das Wildprett drein; dieses muß gekocht seyn mit Essig, Wasser, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein und Wachholderbeeren, wenn man will, kann man die Brühe auch süß machen mit Honig oder Zucker, so ist es fertig.

Ragout von Kalbsbraten.

Schneide den Braten zu Stücke, auch die Beiner, thue Butter in eine Kasterol, röste Mutschelnmehl gelb drein, dann hacke Peterling, Scharlotten oder andere Zwiebel ganz klein, röste es ein wenig mit, dann giesse Fleischbrühe und ein Glas Wein daran, Capern und zwei klein gehakte Sardellen; wenn die Soos kocht, so lege die gebratenen Stücke drein mit ein wenig Zitronen, und laß es noch eine halbe Stunde kochen, dann giebs auf den Tisch.

Ragout von Hammelsbraten.

Schneide den Braten zu Stücken und lege sie in ein Kasterol, giesse Fleischbrühe und ein Glas Wein oder Essig daran, hacke ziemlich Peterling und Knoblauch recht klein, lasse es mit einander kochen, dann röste Brodbrosamen recht braun im Butter, lasse es ein wenig mitkochen, und wann es säuerlicht und kräftig ist, so giebs auf den Tisch.

Ragout von gebratenen Hühnern.

Schneide die Hühner zu 4 Stücken, lege gebähte Weckenschnitten in ein Kasterol mit Butter geschmiert, lege die Hühner auf die Schnitten, Zimmet, Muskatenblüthe, Zitronen und Fleischbrühe daran, auch ein Glas guten Wein, setze es auf Kohlen und lasse es mit einander kochen, die Soos giesse zuweilen ab und wieder drüber, so sind sie gut.

Einen Nieren gut zuzurichten.

Hacke gebratene Nieren klein, thue Mutschelnmehl, Fleischbrühe, Muskatnuß und Pfeffer daran, rühre 2 bis 3 Eyer drein, dann schmiere eine Platte mit Butter, thue das Gerührte darein, unten und oben Kohlen, oben aber recht viel, und giebs warm auf den Tisch, es ist delicat.

Kuttelfleck zu rösten.

Die Kuttelfleck müssen im Salzwasser weich gesotten werden; dann lege Butter in eine Pfanne, mache ihn heiß, und schneide die Kuttelfleck länglicht, lege sie drein und röste sie ein wenig darinn, mache Mutschelnmehl, Peterling, Salz und Zwiebel untereinander, kehre die Kuttelfleck darinn um und brate sie auf dem Rost oder in einer Pfanne.

Ein Schweinskopf gut zu sieden.

Von dem Kopf muß das Gebrennte sauber abgeschaben werden mit einem Messer, und recht sauber ausgewaschen, löse dann die Haut mit einem spitzigen Messer ordentlich auf vom ganzen Kopf, aber ziehe sie nicht herunter, nur daß sie los ist; hinten muß sie noch über dem Hals stehen, dann reibe den Rachen innen und den ganzen Kopf aussen mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein und einer Handvoll Rosmarin und Majoran, er muß aber stark und recht gerieben werden, siede ihn mit halb Essig und halb Wein und Lorbeerblätter, das Gewürz muß alles ganz seyn, probiere es zuweilen, ob er genug gesotten seye, wann das Bein wohl davon geht, so ist er genug; dann thue ihn auf eine Schüssel und wann er kalt ist, so garnire ihn schön.

Schweinene Schlegel mit Krusten.

Der Schlegel wird wie sonst im Ofen gebraten, und wann er bald genug ist, wird die Scharte weggelößt, dann rührt man Weckenbröselein, Zucker, Zimmet und Nägelein, Zitronen, das Gelbe von 2 Eyern untereinander, streus Fingers hoch darauf, und läßts hart und krustig braten; man kann gedörrtes Obst, warm Kraut oder Gartensalat darzu geben.

Wildprett.

Wildprett gut zu kochen.

Setze das Wildprett mit halb Wein und Wasser, auch ein wenig Essig zu; thue Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Salz, ein Stücklein Zitronen und Lorbeerblätter, einen ganzen Zwiebel drein, und wann es halb gekocht ist, so röste schwarze Brodbrosamen und Mehl im Schmalz, dann hacke einen Zwiebel mit Speck, thue Wachholderbeer darein, thue das geröstete und gehakte drein und rühre es öfters um, und wann es genug gekocht ist, so lege es in eine Schüssel und giesse die Brühe durch einen Schaumlöffel drüber, so ist es fertig.

Rehschlegel in einer Hossoos.

Häute den Schlegel recht ab, und klopfe ihn stark, dann spicke ihn, salze und würze ihn mit Nägelein, dann brate ihn schön: schneide 4 geschеelte Aepfel zu Schnizlein, röste sie im Schmalz gelb, schneide drei Vierling Mandel länglicht, Rosinen und Zibeben, jedes 6 Loth und 2 Hände voll Mutschelnmehl; thue zu diesem Malaga oder sonst recht guten Wein, lasse es unter einander kochen und gieße es über den Schlegel.

Gesulzt schwarz Wildprett lang gut zu erhalten.

Man butze das Wildprett sauber mit Stroh oder Ziegelsteinen ab, und wasche es in lauem Wasser, dann siedet mans mit Weinessig, Salz und Wasser und Lorbeerblätter bis es weich ist, siede einen Rindsfuß und einen Kalbsfuß mit einander allein, bis das Fleisch von dem Beine fällt, dann thue die Füße mit der Brühe zu dem Wildprett, lasse es wohl einkochen, so giebt es eine schöne Sulz, das Fett muß aber fleißig abgenommen werden, wanns siedet, so rühre 3 Eyer darein, schneide Weckenschnitten, lege sie auf ein Tuch und seihe die Brühe durch, dann lasse es noch einen Sud thun und stells vom Feuer, lege in ein hölzernes Geschirr auf den Boden Lorbeerblätter, Rosmarin, Pfeffer, Nägelein, Muskatenblüthe und Muskatennuß und ein wenig Ingwer, dann ein Geleg Fleisch darauf, dann wieder eine Lage wie auf dem Boden, dann wieder Fleisch und sofort bis es gar ist; thue ein Tuch darüber und giesse die Brühe lau daran, daß sie über das Fleisch geht und stelle es in den Keller. Man darf nicht daran anstossen, bis es gesulzt ist. Man kann nach Belieben davon nehmen wenn man will und es bleibt ein halb Jahr recht gut und delicat.

Schmalthier und Rehe zu braten.

Eines wie das andere wird schön gespikt, mit Salz und Pfeffer gerieben, in guten Essig eingebeizt und gebraten. Die Soos mache so: röste schwarz Brod und Meel im Schmalz braun, hacke eine Sardelle und Zwiebel drein, Pfeffer, Nägelein, Zitronen, Rosinen und Kappern, auch etwas aus der Soos vom Braten, lasse es mit einander kochen, und giebs in einer Schaale zum Braten auf den Tisch.

Schwarz Wildpret-Schlegel zu braten.

Der Schlegel wird etliche Tage in gutem Essig eingebeizt, dann ein wenig in Essig und Wasser gesotten, schneide Schnitt drein und streue Zucker, Zimmet und Brosamen drüber, stell ihn in Backofen bis es eine Kruste gibt, dann gibs auf den Tisch mit Kirschensaft darzu in einer Schaale.

Einen Haasen ungebeizt schnell zu braten.

Wann der Haase abgezogen, gewaschen und gehäutelt ist, so wird er gespikt in einer Bratpfanne übers Feuer gethan, aber vorher siedenden Essig gemacht, und mit einem Löffel den Essig immer siedent drüber gegossen, und lange damit fortgefahren bis er gar ist, er wird auf diese Art eben so bald mürb, als wenn er lange im Essig eingebeizt gelegen wäre.

Würste.

Servelat-Würste.

Man schneidet von einem schweinenen Schenkel das Fleisch ab, thut Pfeffer, Nägele, ein wenig Basilikum dazu, hakt es sehr klein und stoßts im Mörser, schneidet gewürfelten Spek drunter, und knettet es recht durch einander, nebst ein wenig Kümmel, stopft es fest in weite Rindsdärme und räuchert sie.

Milchwurst gut zu machen.

Verkleppere 4 bis 5 Eyer mit einem halben Schoppen süßen Rahm, thue Rosinen, Zucker und Zimmet und Rosenwasser drein, 4 Loth geschnittene Mandel, fülle dieses in recht sauber gewaschene Rindsdärm, aber 2 Fingerbreit nicht voll, binds wohl zu, daß nichts

heraus und nichts hinein kann, legs eine Stunde ins heisse Wasser, zugedekt, man kann grünes Kraut oder sonst Gemüß mit garnieren, auch essen die Kinder solche Würste gern.

Quittenwürste.

Läutere zuerst 3 Pf. Zucker und koche ihn zum Bruch, dann thue 3 Pf. 6 Quintlen Mark hinein, und wenn es recht gut unter einander gerührt ist, so thue auch die 1 ½ Quintchen Cochenille, die mit etwas Wasser zart gerieben worden ist, hinein, rühre es beständig um, damit es nicht anbrennt, und koche es so lange bis es sich gut häuft, hierauf thue ¼ Pf. gescheelte 4ekigte geschnizelte Mandel, 1 Loth Zimmet und Nägele hinein, rühre es gut unter und sprize es durch eine von Blech dazu gemachte Sprize in Fingersdicke getroknete Hammelsdärme.

Mandelwürstlein zu backen.

Nehme 1 Vierling Mandel, scheele sie ab und stoße sie mit 1 Ey klein, alsdann nehme einen Wecken, weiche ihn in süße Milch ein, drücke ihn aus, rühre Mandel und Wecken mit etwas wenigem Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Citronenschelfen, und nach gutdünken Eyer bis du glaubst es seye zum Backen dünn genug, so werden sie recht.

Hirnwürste zu machen.

Scheele und hacke das Hirn recht klein, rühre gutes Fett drunter, Semmelmehl, Pfeffer, Muskatenblüth und 5 Eyer und Milch, mache es wohl unter einander und fülle es in Därme, verwelle sie und hänge es in Rauch.

Mandel=Würstchen.

Die Würstchen werden wie die Knöpflen gemacht, nur etwas dünner mit Eyer, und länglicht wie Wür-

ste

ſie, dann in Eyer umgekehrt, im Schmalz gebacken und eine ſüße Brühe gemacht und drin aufkochen laſſen.

Würſtchen von Kalbsbrüſtlen.

Nimm Kalbsbrüſtlen und Hünerleber oder Kalbfleiſch, laß ein wenig ſieden, dann hacke es mit Spek und Mark klein, und 2 Salbey-Blätter, rühre es mit 2 Eyer, Mutſchelmehl, Pfeffer, Salz, Muskatenblüth an, ſchneide ein Kalbsnez länglicht, fülle das Gehakte drein und formiere Würſtchen draus, und laß langſam braten im Butter, drüke ein wenig Citronenſaft drauf, ſie ſind recht gut.

Recht gute Würſtchen zu machen.

Nimm ½ Pf. Mark, ½ Pf. Spek, vom Kalbsniern das Fett, ½ Pf. Kalbfleiſch, hake es zuſammen recht klein, rühre 4 oder 5 Eyer dran, Salz, Muskatennuß und Pfeffer, weiche 1 Wecken in Milch und drüke ihn ein wenig aus, rühre alles zuſammen, dann fülle es in einen Darm, ſo groß man will, verwälle ſie im Salzwaſſer und brate ſie wie Bratwürſte, ſie ſind recht gut.

Tête marbere, oder Preskopf.

Nimm zu einem Schweinskopf 1 Stük Rindskopf, 6 Schweinohren, 4 Bratwürſte, dürre Zungen, das Fleiſch und Ohren läßt man kochen bis weich iſt, über die Bratwürſte laß nur einen Wall gehen; die Zunge ſiedet man bis die Haut herunter geht; das Fleiſch ſchneide gewürfelt, die Würſte zu runden Scheiben, ſo auch die Zunge, die Ohren länglicht, thue das geſchnittene Fleiſch und Ohren in ein groſes Caſterol, die Würſte und Zunge nicht dazu; dann thue 2 Theil Eſſig und 3 Theil Wein drüber, groblecht geſtoſſenen Pfeffer, Muskatenblüth und Nägele, von

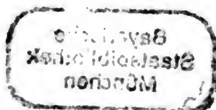
2 Citronen die Schaalen, laß bei einem kleinen Feuer kochen, rührs zuweilen um, dann muß man ziemlich lange Schwarten haben, welche auch mit dem Fleisch im Salzwasser gekocht sind, lege ein sauber Tuch in eine Gelte, und thue die Schwarten ordentlich drauf herum, die Wurst und Zunge auch eine halbe Stunde mit in dem Casserol gesotten, dann lege alles in schönster Ordnung auf den Schwarten herum, aber daß alles recht mit Schwarten bedekt ist, dann nimm eine starke Schnur und binde das Tuch mit zusammen, so hart es nur möglich ist, lege es auf ein starkes Brett und eins oben drauf, beschwere es mit Steinen einen Tag und eine Nacht, wenn man davon auf den Tisch gibt, so stellt man Essig und Pfeffer dazu.

Schweinskopf gut zuzurichten.

Nimm 2 Rindsfüße und ein Maul, setze es zum Feuer mit Wasser, Salz, Essig, ganzen Ingwer und Pfeffer, laß sieden bis es weich ist, dann lege es auf ein hölzernes Brett und thue die Beinen heraus, das Gewürz auch, thue das Fleisch in ein Tuch und stells in Keller; wann es recht gestanden ist, so schneide dünne Stüklein daraus, lege sie in eine Platte, streue klein geschnittene Zwiebel und Pfeffer, Essig und feines Baumöhl drüber, und gibs zu einem Sallat auf den Tisch.

Schünken einzumachen auf französische Art.

Diese dürfen am Knochen nicht aufgelöst werden, dann nimmt man Salpeter und Kochsalz, reibt die Schünken recht stark mit ein und legt sie in eine lange Stande auf etliche Pfefferkörner, man kann auch Fleisch dazwischen legen, so wirds besser, dann läßt mans etliche Tage stehen, dann siedet man 1 Maas Wasser mit 1 Handvoll Salz, und wann es kalt ist, so gießt mans drüber und preßt sie stark, sie können drei Wochen liegen bleiben, dann hängt mans in Rauch.



Zungen auf französische Art zu räuchern.

Man salze die Zungen mit Salpeter und Kochsalz, reibt sie mit Rosmarin, Majoran, Timian, Basilicum recht ein, läßt sie so 10 Tag liegen, dann stekt man sie samt den Kräutern in einen Rindsdarm, bindet sie zu und hängt sie in Rauch.

Hirschziemer mit einer Kruste auf französische Art.

Wann der Ziemer dik gespikt ist, so mache hölzerne Spieschen dadurch, seze ihn in einen Hafen zum Feuer, mit Essig, Wein und Wasser gleich, Salz und Lorbeerblätter, Rosmarin, Timian und Zwiebel, laß ihn kochen bis er weich ist, dann mache einen Taig von geriebenem schwarzen Brod, 2 Eyer, Zucker, Zimmet, Citronenschaalen, Ingwer, Butter, Wein, etwas Fett von der Brühe darin er gekocht ist, dann streiche es glatt mit einem warmen Messer drauf herum, bestreiche aber den Ziemer vorher mit Eyerweiß, bak ihn im Ofen bis er braun ist, beim Auftragen streut man Zucker und Zimmet drauf, will man eine Soß drüber haben, so röstet man Weckenbröselein im Butter braun, gieß Wein und Fleischbrühe dran, Zuker und Citronenscheiben dazu, laß dik kochen und gib es in einer besonderen Schaale auf den Tisch, es ist vortreflich gut, und macht eine schöne Schüssel.

Fülle.

Eine gute Hünerfülle von Krebs.

Wann die Hüner schön gepuzt und gewaschen sind, so würze sie mit Salz und Negele, und dann mache die Fülle, siede Krebs im Salzwasser, thue die Schee-

ren und Schweiffe heraus, röste die gestossene Schaalen im Butter, wann der Butter kalt ist, so rühre einen Wecken, welcher in süßem Rahm eingeweicht ist, in den Butter hacke das Krebsfleisch, in das Gerührte ein wenig Salz und Muskatennuß und 2 bis 3 Eyer, fülle die Hüner mit dem Gerührten und nähe sie gut zu, und brate sie in einer Glosche oder Kasterohl schön gelb, dann gib sie auf den Tisch mit einem guten Garten-Sallat.

Fülle in einen Hecht, sehr delicat.

Nimm Fleisch von einem Hecht, 1 Pf. Kalbsnierenfett, 1 Pf. Mark, Wecken in süßen Rahm oder Milch eingeweicht, Morchen, welche abgesotten, Peterling, Gewürz, 4 — 5 Eyer, dieses alles untereinander gerührt in die Hechte gefüllt, den Fisch zugenäht und eine gute Sartellensoß drüber gemacht.

Sulzen.

Raum-Sulz.

Verklopfe 5 bis 6 Eyer wohl mit 1 Schoppen süßen Rahm und 4 Loth Zucker, wann es wohl gerührt ist, so thue es in eine messingne Pfanne, laß kochen, aber rühre es beständig, wann es dicklecht wird, so thue ein wenig Rosenwasser drein, und giesse es in eine Schaale.

Rahmsulz auf eine andere Art.

Stosse 4 Loth Mandel klein, ein klein wenig Mehl, rühre es mit einer halb Maas süßen Rahm an, rühre 2 Eyerweiß zu Schaum und thue es auch in den Rahm, laß in einer messingnen Pfanne kochen, aber rühre es immer, thue 6 Loth Zucker drein, und wann es dick

ist, gieße es in eine Schaale, laß kalt werden und streue langlecht geschnittene Mandel drauf.

Erdbeer-Sulz.

Nimm Erdbeer nach Belieben, zerdrücke sie, gieß Wasser dran, dann preiße es durch ein Tuch, laß durch einen wollenen Sack lauffen, auf $1\frac{1}{2}$ Maas Saft nimmt man von 6 Citronen den Saft und Zucker, 2 Loth aufgelößte Hausblasen, rühre es wohl auf den Kohlen, dann lasse es wieder durch den Saft in die Schaale lauffen, daß es sich sulze.

Chocolade-Sulz.

Wann du eine groſe Schüssel brauchst, so nimm 1 Vierling Chocolade, laß ihn mit 3 Schoppen Milch oder Rahm sieden, Zucker nach Belieben, wann es kalt ist, so treibe ihn mit einem Löffel durch ein Serviet, mische aufgelöste Hausblasen warm drunter und laß sulzen.

Citronen-Sulz, auch gut für Kranke.

Nimm 1 Schoppen Wein, 1 Schoppen Citronensaft, 1 Schoppen Milch, 1 Schoppen Wasser, lege 3 Vierling Zucker drein, welcher an Citronen abgerieben ist, ein Stückchen Zimmet, laß es 3 Stunde stehen, dann seihe es durch einen wollenen Sack, daß es schön klar wird, 3 Loth aufgelößte Hausblasen, setze es auf Kohlen, daß sie recht vermischt und seihe es noch einmal durch den Sack in die Schaale, daß es sich sulzt.

Forellen-Sulz auf französische Art.

Wann sie ausgenommen und recht sauber gewaschen sind, werden sie mit Wein ganz aber nicht zu weich gekocht, dann nimmt man Mallaga oder sonst rechten guten Wein, thut ihn mit Zucker in ein Häfelchen, macht ein feines Säckchen, thut Nägele, Zimmet auch

sonst beliebiges Gewürz und Hausblasen drein, hängt es in das Häfelchen, läßt es zusammenkochen, bis es sulzig wird; dann thut man die Forellen in eine Kachel, läßt ihn mit Wein und gutem Gewürz auskochen, und sehet die Brühe wieder ab, dann legt man die Fische in eine Schüssel, der Boden wird mit Gewürz belegt, nur seit man die gesulzte Brühe durch ein Tuch, gießt ein wenig an die Fische und läßt es ein wenig gestehen, daß das Gewürz nicht in die Höhe kommt, zulezt gießt man die Schüssel voll mit der Sulz und belegt sie oben mit Mandel.

Schweine Sulz, recht gut.

Nimm von einem Schwein die Ohren, Rüsel, Füsse und Schweif, puze es recht sauber, so legs einen Tag ins frische Wasser, thue sie in einen Hafen mit halb Essig und halb Wein, thue Pfeffer, Ingwer, Salz, und Negele, Muskatenblüth, auch Lorbeerblätter, Rosmarin drein, das Gewürz muß alles ganz seyn, wann es gesotten, so thue die Sulz heraus und seihe die Brühe durch ein Tuch, laß die Brühe wieder einen Sud thun, die Lorbeerblätter thue wieder drein, auch geschnittene Citronenschaalen, lege die Sulz schön geschnitten in einer Schüssel herum und giesse die Brühe drüber, Blätter und Citronen oben drauf, laß im Keller gestehen, so ists recht.

Sauces.

Sehr gute Soß über Kapaunen.

Rösche gerieben Brod im Schmalz, thue Rosen oder andern Essig drein, auch die Brühe vom Kapaun, Ingwer, Zucker, Zimmet, Negele, Citronenschalen

und Salz, laß sieden, dann giesse es über den gebratenen Caupaun und gibs auf den Tisch.

Eine andere gute Soß von Pomeranzen.

Schneide das weiße von Pomeranzen sauber ab, schneids zu kleinen Stükchen, siede es im Wasser, daß das Bittere recht davon geht, dann thue Wein in einen Kasterohl, Zucker, Zimmet, Negele, Muskatenblüth, Pfeffer drein, auch die Soß vom Kapaun dazu nebst den Pomeranzenschnizchen, rösche Mehl im Schmalz, aber nur ein wenig und thue es dazu, daß die Soß nicht zu dünn wird.

Französische Fisch-Soß über jede Fische.

Thue Erbsen sieden aber nicht zu lang, als wie man sie zum essen kocht, rösche 4 oder 5 Schnitten Wecken im Schmalz recht hart, dann schneide Bieren und Aepfel Stüklein und thue sie mit den Schnitten in die Erbsen, laß dann wohl an einander kochen, dann treibe es durch einen Seiher recht dik durch, rösche die Aepfel und Bierenstükchen in einem Kasterohl im Schmalz, giesse guten Wein dran, Muskatenblüth, Zimmet, Pfeffer und Citronenscheiben, laß ein wenig sieden, es muß mit Citronensaft ein wenig sauer seyn, die Soße ist sehr gut.

Gute Soße über eine Henne.

Hacke Spek mit Scharlottenzwiebeln, ein klein wenig Peterling, nimm sauren Rahm, 2 Gläser voll Wein, 1 Stükchen Butter und ein wenig Hünerbrühe auch Muskatennuß und Salz, laß mit einander kochen, thue die Henne auf eine Platte und giesse die Soß drüber, sie ist recht gut.

Wiener Soß über Haasen und andere Braten.

Backe 8 Eyer im Schmalz, daß du sie klein ha-

ken kannst, und hast du Hüner, so nimm die Leber, Herz und Mägen, Spek, Zwiebel und ziemlich Peterling, dieses hacke auch klein, weiche einen Wecken in Milch und drücke ihn wieder aus und hacke ihn auch drunter, rösche das Gehakte ein wenig im Schmalz, dann rühre es mit guter Milch an und laß kochen mit Muskatennuß, Pfeffer und Salz, lege den Braten auf eine lange Platte und gieße die Soß drüber.

Gurken-Soß über Schaaf-Braten.

Schöle und schneide die Gurken aber nicht zu dünn, salze sie und drücke sie aus, nimm Spek, laß ihn recht heiß werden, rösche einen Zwiebel und ein wenig Mehl drinn, dann thue die Gurken auch drein, wann sie gedämpft sind, so giesse ein wenig Essig und Pfeffer drein, laß es nicht lang kochen, lege den Braten auf 1 Platte und giesse die Soß drüber, man kann die Soß auch in einer Schaale auf den Tisch zum Braten geben.

Soß über gebackene Pfersig gar gut.

Reibe die Pfersig recht schön mit einem Tuch ab, schneide sie in 2 Theil, nimm die Kern heraus, kehre sie im Mehl um und baks im Schmalz, dann rösche von Weißbrod Brosamen im Schmalz, wann sie recht gelb und hart sind, so gieße das Schmalz rein ab, dann schütte Malagawein dran, laß mit ein klein wenig Ingwer, Pfeffer und Zucker aufkochen und gieße die Soß über die gebackene Pfersig, recht gut.

Citronen-Soß gut zu allen Braten französische Art.

Schneide 2 Citronen dünn zu kleinen Stükchen, thue die Kern heraus, laß guten Wein, ein klein we-

nig Ingwer und 2 Löffel voll Zucker mit kochen, bis die Citronen weich sind, dann kann man sie über jeden Braten, auch über gesottene Fische giessen.

Gute Soße über alle Braten, recht gut.

Laß Butter in einem Casterohl vergehen, rösche Mehl drin gelb, auch Zwiebel, giesse Fleischbrühe, Essig, Citronensaft, Pfeffer, Muscatenblüth, Citronenschalen dran, laß ein wenig kochen, nimm ein wenig Rosmarin, laß einen Sud thun, giesse es über jeden Braten und beleg ihn mit Citronenscheiben.

Sartellen-Sooß über allerley Braten

Rühre 1 Stük Butter mit Citronenmark, etliche sauber gepuzte Sartellen, sez es auf Kohlen und schütte die Brühe von dem Braten dran, wann es anfangt kochen, so giesse noch ein wenig Citronen-Saft dran und giesse es über den Braten.

Sauerrampfen-Soß über Braten oder Rindfleisch.

Die Saurampfen werden geschnitten und im Butter mit ein wenig Mehl gedämpft, dann giesse Fleischbrühe dran, Muskatenblüth und Salz, und wenn man gekochtes geräuchertes Fleisch hat, so läßt mans drin kochen, man kans zu allen Braten geben.

Gute Soßen über einen Hammelsbraten.

Rösche Mehl im Butter braun mit Charlotten-Zwiebel, giesse Fleischbrühe dran, dann Citronen, Rosmarin, Lorbeerblätter, Gewürz und Salz, klein gewürfelten Spek, auch Stüklein geräuchert Fleisch, laß 1 Stunde kochen, dann seihe es durch den Schaum.

löffel, laß noch einen Sud thun und giesse es über den Hammelsbraten.

Sartellensoß über Kalbsbraten.

Vier Stük Sardellen sauber gepuzt, 6 Stük Scharlottenzwiebel, vor 4 Kreuzer Kapern, 3 Knoblauchzinken, Peterling, 1 Citrone aber rein gehakt, mit einem Vierling Butter gestossen, dann thue in ein Castrol ein Löffel voll Mehl, 1 Glas voll guten Wein, Fleischbrühe, Muskatennuß, laß nur 1 Minute kochen, dann schütte es an das Fleisch.

Meerrettig-Soß über Hecht.

Thue geriebene Meerrettig mit Fleischbrühe, ein gut Stük Butter, Ingwer, Muskatenblüth und Zuker zum Feuer, laß kochen, dann rühre 4 Loth gestoßenen Mandel drein, laß noch ein wenig mitkochen, und gibs auf den Tisch.

Zucker zu brennen, womit man alle Sauce färben kann.

Man thut ein paar Löffel voll Zucker in ein eisernes Pfändlein, rührt ihn auf den Kohlen immer um, bis er anfängt recht braun zu werden und zu schäumen, löset ihn alsdann mit Wasser auf und läßt ihn sieden, man kann die Farbe etliche Tage aufhalten.

Souce über Rindfleisch.

Verlaß ein Stüklein Butter, schneide Zelleri zu Schnizlen, wie kleine Aepfelschnize, und so auch gelbe Rüben, dämpfe sie ein wenig im Butter, thue ein paar Stükchen Lauch dazu, streue einen Löffel voll Mehl daran, schüttle es um, und lasse es noch ein wenig dämpfen, aber nicht gelb werden, dann gieße Fleischbrühe daran, nebst etwas Salz und Muskatenblüthe und lasse es sieden, wenn die Wurzeln weich sind, so richte es über das Rindfleisch an.

Eine gelbe Soos über Braten von Ragout.

Röste ein wenig Mehl im Butter mit einem kleinen Zwiebel gelblecht, thue Fleischbrühe daran und ein Glas Wein, lasse es sieden; vor dem Anrichten thue Zitronensaft daran, verrühre ein paar Eyergelb mit Wasser, und ziehe die Soos damit ab.

Soos zu einem Schweinskopf oder schwarz kalt Wildprett.

Es wird etwas Brod gerieben, ein wenig Peterling und Charlottenzwiebel geschnitten, ein paar Wachholderbeere zerstossen, ein paar Löffel voll Senf, ziemlich Essig und gut Oel, auch Zitronen dazu gethan; alles wird wohl untereinander gemacht und dazu gegeben.

Senfsoos zu schwarz Wildprett.

Man nimmt etliche Löffel voll Senf, drei Löffel voll Wein, ein wenig klein geschnittene Zitronenschaalen, einen Löffel voll Provenceröl, und von einer halben Zitrone den Saft, auch etwas Essig, klappere es wohl unter einander und gieb es zum kalten Wildprett.

Rahmsoos über Wildprett.

Das Wildprett, es seyen Haasen, Rehschlegel oder was es will, wird mit Butter und Essig, welches an einander gesotten, übergossen, ist es aber lange gebeizt, wird es mit siedend Schmalz übergossen, eine Fleischbrühe in die Bratpfanne gethan und der Braten damit geträufelt. Wenn er bald gar ist, werden etliche Löffel voll sauren Rahm in ein Schüsselchen gethan, ein Löffelchen voll Mehl darein gerührt und der Braten damit überstrichen; und so thut man ein paarmal den übrigen Rahm in die Bratpfanne, läßt ihn noch ein wenig damit kochen, und thut alsdann ein wenig ge-

brannten Zucker daran, daß die Soos gelb wird; es werden auch etliche Zitronenrädlein an die Soos gethan. Ist sie zu dünn, so wird ein wenig Butter und Mehl daran gemacht, man läßt es aber nicht mehr lange mit dem Rahm mehr kochen, daß sie nicht fett wird; man kann auch ein wenig Nägelein oder ein paar Wachholderbeer in die Bratpfanne thun.

Krebssoos mit Fleischbrühe.

Die Krebse werden im Salzwasser ein wenig gesotten, alsdann die Scheeren, Füsse und Körper ausgemacht, die Schaalen von den Schwänzen und obern Leib, und der innere weisse Körper und Magen wird weggeworfen, wenn die Schwänze ausgemacht sind, wird das andere mit ein wenig Butter und etlichen Mandelkernen recht klein gestossen, alsdann im Butter wohl abgedämpft mit ein wenig Salz; hierauf wird der Krebsbutter ausgepreßt und die Schaalen wieder mit guter Fleischbrühe abgesotten und auch durchgepreßt; der Krebsbutter wird über den halben Theil genommen und ein Löffel voll Mehl darein abgerührt, nur bis es anfangt zu schaumen. Man rührt es nach und nach mit Fleischbrühe an, und thut etwas Muskatenblüthe hinzu, wenn man will, kann man auch ein wenig Zitronenschaalen darinn sieden, rührt sie während dem sieden öfters um, und alsdann erst vor dem Anrichten den übrigen Krebsbutter darein, den man unter beständigem Umrühren noch ein wenig kochen läßt, daß sie schön roth wird und die Fette nicht oben ist.

Zitronensoos an süsse Gemüsser.

Es wird ein Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter und etlichen Eyerdottern angemacht, ein oder zwei Zitronen auf dem Zucker abgerieben, und mit

dem Saft darzu gethan, solches mit Wasser und Wein dünn gemacht, bis es in der rechten Dicke ist, mit Zucker versüßt, über das Feuer gesezt, unter beständigem Umrühren gekocht, und über das Gemüß angerichtet. Eine solche Soos kann man auch ohne Butter machen.

Milch-Soos.

Man stoßt eine Handvoll Mandeln recht zart, röstet sie nebst einer Handvoll Zucker schön gelb in einem mössenen Pfännlein, rührt 3 Eyerdotter darein, mit anderthalb Schoppen Milch verklappert, läßt es unter beständigem Umrühren aufsieden, und gießt es an das Gemüß. Wenn die Milch zuvor siedend gemacht wird, ist es besser; sollte die Soos nicht dick genug seyn, so kann man sie noch mit 1 bis 2 Eyerdottern abziehen.

Wein-Soos.

Es wird halb Wasser und Wein mit einer Handvoll Zibeben und eben so viel Rosinen, auch einem Stück Zucker, Zimmet und etwas Zitronen wohl gesotten; dann wird ein paar Löffel voll Mehl, nachdem es Brühe ist, im Schmalz gelb gemacht und mitgesotten; wenn es nicht süß genug ist, wird noch mehr Zucker genommen; man kann auch, wenn man es hat, ein paar Löffelvoll Kirschensaft darein thun.

Kirschen-Soos.

Man nimmt die Hälfte Weinkirschen und die andere Hälfte süsse Kirschen, wascht sie sauber, stoßt sie, sezt sie mit etwas Wasser und Wein zu; wenn sie eine Zeitlang gesotten, werden sie durch ein Haarsieb getrieben, noch mehr Wein dazu genommen, auch Zucker, Zimmet und geschnittene Zitronen nach Gutdünken; alsdann wird ein wenig Mehl in einem Stücklein Butter geschweißt und in der Soos gerührt. Man kann

auch anstatt des Mehls ein Weißbrod im Schmalz gelb backen, mit den Kirschen sieden lassen und mit durchtreiben. Auf die nämliche Art werden die Hägen-Sosen gemacht nur daß sie nicht gestossen werden.

Soos von Trüffeln.

Die Trüffeln werden in warmes Wasser gelegt und sauber gepuzt; dann werden sie im Wein mit ein paar Scharlottenzwiebeln, einem Stückchen Schinken, ein wenig Muskatenblüthe und einem Lorbeerblatt gesotten, und ein wenig Mehl kaum gelb im Butter geröstet; dieses wird mit einer Jus angerührt und vollends von der Trüffel-Soos aufgefüllt; alsdann werden die Schinken, Lorbeer und Zwiebel von den Trüffeln heraus genommen, und die Trüffel samt der übrigen Soos zusammen gethan, und mit etwas Zitronensaft gekocht. Wenn man kein Jus hat und Fleischbrühe nehmen muß, mithin die Soos nicht gelb wird, so muß ein wenig Zucker daran gebrennt werden.

Cremes.

Cremes von Hegenbutten.

Siede sie im Wasser weich, treibe sie mit Wein durch einen Seiher, dann rühre zu einem Schoppen durchgetriebenen 4 Eyerdotter mit Zucker, Zimmet und Zitronenschaalen, rühre es auf dem Feuer bis es dick wird und kochen will, dann richte es in eine Schaale an, bestreue es mit geriebenen Bisquit, auf den Rand der Schaale lege geschnittene Zitronenschaalen, und wann es im Kochen nicht dick genug wird, so kann man auch geriebenes Bisquit drein rühren.

Chocolade-Creme.

Man siedet einen Vierling Chocolat in einem Schoppen Milch und 1 Schoppen Rahm; 1 Stück Zimmet, 1 Stück Zucker, eine Viertelstunde lang, rühre es mit 6 Eyerdottern an, nimm den Zimmet wieder heraus und gieße es in eine Schaale, setze sie auf heisses Wasser bis sie gestanden ist; wann die Creme aufgetragen wird, so kann man von Oblatten Buchstaben oder Blumen schneiden, mit Zuckereis bestreichen und troknen lassen, und die Creme mit garniren.

Mandel-Creme.

Eine große Handvoll Mandel werden mit Rosenwasser genossen, durch ein Sieb getrieben, mit 1 Maaß Milch gekocht, nebst Zucker und Zimmet, an welchem das Gelbe von einer Zitrone mit abgerieben wird, dann werden 8 Eyer geschlagen und unter stetem Umrühren die heisse Milch daran geschüttet, in eine Schaale gethan und auf heisses Wasser gestellt oder in Backofen, daß sie gesteht.

Zitronen-Creme.

Reibe von 2 Zitronen das Gelbe mit 1 Vierling Zucker ab, thue es in eine Kachel, und drücke den Saft von den 2 Zitronen drein, giesse 3 Schoppen guten Wein daran, lasse es eine Viertelstunde kochen, dann rühre 8 Eyerdotter mit 2 Löffel voll Wasser ab, rühre den Wein nach und nach daran, rühre es auf einer Kohle bis es wie ein Muß ist, schlage 4 Eyerweiß zu Schnee darein und schütte sie gleich in die Schaale, ist sie kalt, so streue sie mit Zucker, mache eine glühende Schaufel, daß der Zucker gelb wird; auf die nehmliche Art macht man die Zitronen-Creme mit süssem Rahm, und nimmt nur statt der 3 Schoppen Wein, 3 Schoppen süssen Rahm.

Creme von Hollunder-Thee.

Siede den Thee in 3 Schoppen süssem Rahm mit Zucker, rühre 10 bis 12 Eyerdotter drein, giesse es in eine Schaale, setze sie auf siedend Wasser bis es dik ist, dann gieb es warm auf den Tisch.

Creme von Wein mit Zitronat.

Drucke in eine Maas Wein den Saft von 2 Zitronen, die gelbe Schaale nebst Zucker, lasse es mit kochen, rühre es mit 2 Eyerdotter ab, setze es wieder aufs Feuer und rühre es bis es dick ist, aber laß es nimmer kochen, schütte es in eine Schaale, und wann es erkaltet ist, so schneide länglichte Schnitten Zitronat und garnire die Creme mit.

Milch-Creme.

Reibe mit Zucker das Gelbe von 2 Zitronen, laß es mit einer ½ Maaß Milch und noch 4 Loth Zucker sieden, rühre 6 Eyerdotter mit einem halben Schoppen süssem Rahm an, dann rühre es recht langsam in die Milch, giesse es in eine Schaale und gebe es kalt auf den Tisch.

Gelee.

Renette Gelée.

Man schneide Renettäpfel kleinscheibicht, und lasse sie so lange kochen, bis sie weich sind und der Saft zu einem ordentlichen Faden ist; schütte es durch ein Sieb, und lasse es ablaufen, dann auf 2 Schoppen Saft 1 Pfund Zucker, koche den Zucker zum Ballen, dann gebe ihn auf die Gelée-Probe.

Quitten-Gelée.

Siehe Renette-Gelée.

Johannisbeer-Gelée.

Man nehme Johannisbeer, zerstoße sie mit Spargel recht auf dem Feuer und schütte etwas Wasser daran,

an, koche sie so lange, bis der Saft zum Faden ist, schlage ihn dann durch ein Sieb; auf 2 Schoppen Saft 1 Pfund Zucker, koche dann zum Ballen, dann thue den Saft hinein, und koche ihn zur Gelée-Probe.

Quitten-Gelée oder Lattwerge.

Nehme 16 mittlere Quitten, schneide sie ganz dünn, und thue 4 Maaß Wasser dazu, und koche es so lange auf einem starken Feuer, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist, dann lasse den Saft davon herunter laufen und läutere so viel Zucker als du von jenem hast, koche diesen auf einen mittlern Faden, thue alsdann den Saft hinein, und koche es so lange, bis man den Tropfen, den man auf eine mit Speck beschmierte blechene Form fallen läßt, leicht wegdupfen, und leicht verbeissen kann; alsdann fülle es in steinerne Mödel, wann es kalt ist, thue es heraus und in kleine runde ausgezierte Schächtelchen.

V. Abschnitt.

Geflügel.

Welsche Hahnen gut zuzurichten.

Die Hahnen werden trocken gerupft, dann gebrüht, oder ein wenig verwällt, gespikt, dann mit Salz, Pfeffer, mit Zitronen gewürzt und mit Butter geträufelt und gebraten; wann man sie auftragen will, so giesse heissen Butter darauf und Brodbröselein.

Lerchen oder Crametsvögel.

Diese werden wie der Hahn gleich traktirt, Salz und Pfeffer daran, mit Butter geträufelt, und beym Auftragen mit gerösteten Brodbrosamen gestreut.



Gebratener Auerhahn.

Die Flügel werden samt den Federn abgedreht und der Kopf nicht gerupft, sondern verbunden, dann wird der Auerhahn ganz trocken gerupft, gepuzt und gespikt. In den Hahnen thue ein Stück Butter, Salz, Nägelein und Pfeffer, knette es in einander, nehe den Hahnen zu, brate ihn auf dem Rost ein wenig, dann stecke ihn an den Spieß, streiche Papier dick mit Butter, binde es um den Hahn, und wann der Butter ganz weg ist vom Papier, so thue es weg und begiesse ihn noch recht mit der Soos; beym Auftragen lege die Flügel dazu.

Fasanen.

Den Kopf, Flügel und Federn trocken abgerupft, dick gespikt, mit Salz, Pfeffer und Nägelein gerieben, gut mit Butter geschmiert, recht schön gebraten und beim Auftragen den Kopf und Flügel dazu gelegt.

Schnepfen.

Die Schnepfen werden trocken gerupft bis auf den Kopf, welcher verbunden wird, würze sie inwendig mit Salz, Pfeffer und Nägelein, dann in Speck eingebunden und gebraten; der Drek wird klein gehakt, mit Butter, Salz, Pfeffer, Nägelein und Mutschelnmehl gedämpft, ein wenig guten Wein daran, dann streiche es auf Weckenschnitten die im Schmalz gebacken sind und lege sie zu dem Braten auf die Platte.

Hühner zu braten, daß sie weiß bleiben.

Wann die Hühner schön gepuzt sind, so rühre Salz und Gewürz in 1 Vierling Butter, stecke es in die Hühner, und nähe sie zu, dann salze und würze sie von aussen, wikle sie in ein Kälbernez, daß sie recht bedekt sind, aber spanne das Nez nicht an, daß es nicht reißt,

brate sie am Spieß und wann das Nez braun werden thut, so sind sie fertig. Das Nez nehme recht behutsam weg, so werden die Hühner schön weiß und recht saftig seyn.

Fricasirte Hühner.

Wann die Hühner sauber gepuzt und gewaschen sind; so lege sie ins kalte Wasser, daß sie schön weiß werden, lasse ein grosses Stück Butter in einer Kastrol vergehen, lege einen Zwiebel und die Hühner darein, lasse sie gut dämpfen und kehre sie fleißig um; wann sie genug gedämpft haben, so thue Salz, Zitronenschaalen, klein geschnittene Muskatblüthe und ein wenig Pfeffer daran, auch Fleischbrühe und Lorbeerblätter, lasse sie so köchlen, daß sie aber recht Brühe haben, man kann auch Morchen, welche vorher im Salzwasser weich gesotten sind, mitkochen; wann sie genug und weich gekocht sind, so richte die Hühner auf einer Schüssel an, welche in 4 Theile verschnitten seyn müssen, lege die Morchen ordentlich darauf, dann verrühre 2 oder 3 Eyerdotter, rühre sie in die Brühe und giesse sie über die Hühner, so sind sie delicat.

Hühnlein mit Krebs gefüllt.

Nimm gute junge Hühnlein so viel du willt, putze sie sauber, aber daß du kein Loch in die Haut machst, brichs durch wie Tauben, nimm 30 große Krebs, laß nur so viel im Salzwasser sieden, daß du die Scheeren und Schweife herausschelen kannst, hacke sie klein, nimm die Helfte von den Schaalen und lasse es in Milch oder Rahm sieden, weiche Weckenbrosamen in die ausgepreßte Milch, druks wieder aus und haks unter das Fleisch, würze es mit Salz und Muskatenblüthe und klein geschnittenem Peterling, dann rühre es mit 3 Eyern an, von den andern Krebsschaalen mache einen

Krebsbutter und thue ein wenig davon in die Fülle, rühre die Fülle wohl unter einander und fülle die Hühnlein mit; nehe sie gut zu und lasse sie ein paar Minuten in der Fleischbrühe langsam sieden, dann brate sie am Spieß und träufle sie fleißig mit dem Krebsbutter, sie sind schön und gut.

Junge Tauben gut zu kochen.

Wann die Tauben sauber gepuzt sind, so schneide sie zu 4 Theilchen, setze sie zu mit Salz, Fleischbrühe, Wein, Pfeffer, Nägelein und Muskatenblüthe, daß sie halb auskochen, nimm die Leberlein, Mäglein und Herz, hacke sie mit Zwiebel, Speck, Peterling und Majoran klein, verrühre dieses mit Fleischbrühe und ein wenig Zitronensaft, dann thue es an die Tauben und lasse es mit einander kochen, bis sie genug sind, dann giebs auf den Tisch.

Tauben in einer schwarzen Soos.

Die Tauben werden sauber gepuzt und entweder ganz dressirt, oder in Viertheile geschnitten, in eine Kachel und ein Glas Wein daran gethan, ferner klein geschnittene Zwiebeln, klein geschnittener Speck, eine gute Handvoll geriebene Brodbrosamen, etliche Zitronenrädlein, etwas Nägelein, Muskatblüthe und Salz, ein paar Lorbeerblättlein und ein Stücklein Butter; dieses alles wird an einander gesotten, bis es weich ist, auch etliche Löffel voll Fleischbrühe sind nicht zu vergessen, das Blut von den Tauben wird zurük behalten, welches man vor dem Anrichten durch einen Schaumlöffel laufen und noch ein wenig daran aufkochen läßt, alsdann kann man es so auf den Tisch geben, oder einen Kranz von Buttertaig um den Ranft der Platte backen, oder in eine Pastete füllen.

Auf eine andere Art.

Nach dem Putzen werden sie aufgezwekt, mit fein geschnittenem Speck gespikt, mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz inn- und auswendig eingerieben und über Nacht in ein wenig Essig gelegt, hierauf nimmt man in ein breites Geschirr ein Stücklein Butter, legt die gebeizte Tauben auf ein Brett, überstreut sie mit etwas Mehl, legt die gespikte Seite auf den Butter, macht sie auf beiden Seiten gelb, thut einen Löffel Fleischbrühe und den Essig, worinn sie gebeizt worden sind, nebst einem Lorbeerblatt, und ein paar Zitronenrädlein daran; dekt sie dann zu und kocht sie so lang, bis die Tauben weich sind und nur wenig Soos mehr haben.

Rebhühner in einer Zitronensoos.

Wann die Rebhühner sauber gepuzt sind, so blanschire sie ein wenig, dann spicke sie recht schön mit Speck, Nägelein und Zimmet, laß sie recht schön braten, nimm ein wenig Fleischbrühe und recht guten Wein, träufle die Hühner recht oft damit, dann mache die Zitronensoos: thue Zucker, Zimmet, Pfeffer, Muskatenblüthe, von 2 Zitronen den Saft und die Schaale klein geschnitten in ein Pfändlein, schütte die Brühe von der Bratpfanne drein, laß es ein klein wenig kochen, und wenns nöthig ist, so giesse noch ein wenig Wein und Fleischbrühe daran, dann thue die Hühner auf eine Platte, giesse die Soos darüber und giebs auf den Tisch.

Enten gut zu verdämpfen.

Wann die Enten schön gepuzt seyn, so klopfe sie recht, daß sie mürbe werden, reibe sie innwendig mit Salz und Gewürz, thue sie in eine Glosche oder Kaserol, gieße heiß Schmalz darüber, decke sie recht wohl

zu und lasse sie dämpfen bis sie ringsum gelb sind; nimm schwarze Brodbrosamen, Speck, Zwiebel, Rosmarin und Majoran, hacke es klein untereinander, und thue es zu den Enten, giesse ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, Pfeffer, Nägelein, Zitronen und Lorbeerblätter und lasse sie auskochen, dann giebs auf den Tisch.

Wilde Enten zu verdämpfen.

Wann die Enten recht schön gepuzt sind, so setze sie mit halb Wasser und gutem Essig zu, thue Pfeffer, Nägelein, Salz, gerieben Weißbrod oder geriebenen Lebkuchen darein, auch gewürfelten Speck, das Brod muß braun im Schmalz geröstet werden und erst etliche Minuten vor dem Anrichten zu den Enten gethan.

Wilde Enten delicat zuzurichten.

Wann die Enten sauber gepuzt sind, so lege sie etliche Stunden in Essig und Wasser, damit ihnen der wilde Geruch vergeht, dann verdämpfe sie im Schmalz, wann sie gewürzt seyn, decke sie recht wohl zu, daß der Dampf nicht heraus kann, oder brate sie am Spieß in Speck eingebunden, wann sie gedämpft oder gebraten sind, so röste schwarze Brodbrosamen im Schmalz oder im Speck, giesse die Brühe von den Enten drein, Fleischbrühe und etliche Zitronenscheiben und verdrukte Wachholderbeer; wann die Brühe ein wenig gekocht, so giesse sie beim Auftragen über die Enten, so sind sie gut.

Fricassee von jungen Hühnern.

Putze die Hühner und wasche sie sauber, trokne sie mit einem Tuch ab: thue ein Stück Butter in ein Kasterol, lege die Hühner drauf und laß sie ein wenig dämpfen, dann giesse Fleischbrühe und ein Glas guten Wein und von 2 Zitronen den Saft daran, Salz,

Ingwer, Muskatenblüthe und Zitronenschaalen, lasse es aneinander kochen bis die Hühner genug sind, dann röste ein wenig Mehl gelb im Butter, laß es mitkochen und giebs auf den Tisch.

Junge Tauben gut zuzurichten.

Wann die Tauben schön geputzt und gewaschen sind, so schneide sie in 4 Theile, koche sie mit halb Wasser, und Wein, Muskatenblüthe, ganzen Pfeffer, Salz, Morchen, Artischocken und Kapern, 1 Stück Butter 2 Zitronenschaalen; laß alles wohl aufkochen, und wenn sie fertig, so giebs auf den Tisch.

Capaunen mit Aepfel delicat zuzurichten.

Siede die Capaunen in halb Wasser, Wein und Salz, thue 8 Loth Mark in ein Kasterol, 1 Schoppen Wein, ein wenig Muskatennuß und 2 Löffel voll Zucker, rühre 5 Eyerdotter drein, schäle und schneide 4 gute Aepfel, koche es mit Zucker und Wasser, röste 2 Weckenschnitten im Schmalz und nimm von 6 hart gesottenen Eyern das Gelbe, verrühre alles und treibe es mit Wein und Fleischbrühe durch, wann die Capaunen gesotten sind, so thue sie zu dem andern und giesse 1 Glas starken Wein dazu, laß es mit einander kochen und giebs auf den Tisch; es ist recht gut.

Gefüllte Capaunen, recht gut.

Zu einem Capaunen hacke einen gebratenen Kalbsnieren mit dem Fett und der Leber vom Capaunen, backe es in einem Ey; Wecken in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrukt und im Butter mit Charlottenzwiebeln und Peterling gedämpft, dann alles zusammen wieder gehakt, mit 2 oder 3 Eyern angerührt, nebst Salz, Pfeffer, Muskatennuß, dann den Capaun mit gefüllt, auch den Kropf, nähe ihn recht

zu, und brate ihn am Spieß, schmiere ihn fleißig mit Butter und giesse öfters die Brat

Lerchen mit Speck gebraten.

Rupfe und wasche sie sauber, würze sie mit Salz und Pfeffer, binde sie mit Speck ein und lasse sie am Spieß braten; wann der Speck nicht ganz verbraten ist, so lege ihn in die Platte, und die Lerchen darauf, und streue geröstete Brodbrosamen drauf.

Eine gefüllte Gans oder Ente.

Die Gans oder Ente wird wie gewöhnlich zubereitet, alsdenn wird die Leber oder ein Stück davon klein gehakt, ein großer Zwiebel wird nicht gar zu klein geschnitten, gesottene und geschälte Castanien, ein wenig Salz, Pfeffer und Nägelein alles unter einander gemacht, etwas Bohnenkraut dazu gethan, und die Gans damit gefüllt; wenn man will, kann man auch einen Süßäpfel und eine Handvoll Zibeben darunter mengen, in Ermangelung der Castanien können Erdbiren dazu genommen, welche zuvor geschnitten und geschält und zu Würfel oder Schnitz geschnitten werden; die Gans wird wie gewöhnlich gebraten; man kann sie auch, wenn sie mit Gewürz und Salz ausgerieben worden, mit lauter sauren Aepfelschnitzen füllen und sonst nichts dazu thun.

Sallat.

Sardellen=Sallat.

Wasche die Sardellen, und thue die Gräthe heraus, daß aber die Schweife beisammen bleiben, lege eine Zitrone mitten in die Platte, bestecke sie mit Blümlein und schlinge etliche Sardellen um die Zitrone her,

um, daß die Schweißlein gegen den Rand sehen, die Platte mit Zitronen und Pomeranzenblätter garnirt, mache etliche Sardellen krumm wie Forellen, legs auf den andern herum, streue Capern und Oliven oben drauf, dann mache feines Baumöl, Essig und Zitronensaft unter einander mit Pfeffer und klein geschnittenen Zitronenschaalen, giesse es oben darauf und giebs zum Braten auf den Tisch.

Blumenköhl als Sallat.

Siede den Blumenköhl im Salzwasser weich, dann lege ihn in eine Platte, die Styl herauswärts, rühre Essig, Baumöl, Salz und Pfeffer untereinander, giesse es über den Blumenköhl und schütte es etliche mal ab und wieder drüber, so ists recht.

Grüner Bohnen Sallat.

Man nimmt grüne Bohnen, die noch nicht viel Kern haben, butzt und verwällt sie im Salzwasser, dann schneidet man sie der Länge nach zu Stücklein, thut Pfeffer, Zwiebel, Essig und Baumöl daran wie zu einem andern Sallat, macht ihn durcheinander, sie sind sehr gut.

Ein schöner Sallat.

Zwey hart gesottene Eyer, von welchen das Weisse und Gelbe besonders gethan wird, werden klein gehakt, auch etwas rothe Rüben besonders klein geschnitten und so auch Peterling; alsdann legt man in der Platte, in welcher man es auftragen will, einen Strich von dem Peterling, darauf einen Strich von dem weissen Ey, dann einen Strich von den rothen Rüben, einen Strich von dem Gelben vom Ey, und einen Strich vom Peterling; rings herum legt man es mit klein geschnittenen wohl gepuzten Häringen; über der

Tafel, wenn man es essen will, wird es mit Oel und Essig unter einander gemacht.

Kalbfleisch-Sallat.

Schneide von kaltem Braten kleine Stücklein Fleisch, auch einen Häring nebst Zwiebeln und Schnittlauch dazu, mache es mit Oel und Essig, auch etwas Pfeffer untereinander.

Sallat von Kalbsfüssen oder Rindsmaul.

Dieses wird ganz klein geschnitten, nachdem es zuvor recht wohl und weich gesotten worden, und mit Zwiebeln, Oel, Pfeffer und Essig angemacht.

Zwiebel-Sallat.

Es werden große Zwiebel, weisse spanische sind besser, im Wasser gesotten, wenn sie weich sind, aus einander gethan, und nach der Länge des Zwiebels dünne Schnittlein geschnitten, mit etwas Salz, Oel und Essig angemacht, wie ein anderer Sallat; wer will, thut auch einen Löffel voll Zucker daran.

Erdbieren-Sallat.

Wann die Erdbiren gesotten und geschnitten sind, so werden sie gleich auf eine Platte gethan; alsdann wird ein Ey hart gesotten, oben von dem Ey ein Stücklein abgeschnitten, und in die Mitte der Platte auf die Erdbieren gesezt, das übrige vom Ey, sowohl das Weisse als Gelbe, wird klein geschnitten und Häring oder Sardellen ebenfalls geschnitten, auch Kapern wann man will und rothe Rüben, man macht von jedem das Gehakte um das Weisse von dem Ey eine Art eines Blattes wie zu einem Stern, bis es ein Stern ist, faßt jedes Blatt mit klein geschnittenem Peterling ein, schneidet unter die Erdbieren ein wenig Zwiebel, stellt sie auf den Tisch, und macht den Sallat erst an der Tafel mit Essig und Oel an.

Auf eine andere Art.

Es werden kleine Erdbieren gesotten und geschält, alsdann alle gleich rund geschnitten, wie eine kleine welsche Nuß, etwas Zwiebel und ein wenig Peterling klein geschnitten, und mit Essig, Oel, etwas Pfeffer und Salz angemacht.

Ein englischer Sallat.

Es wird ein Ey hart gesotten, in vier Schnitze geschnitten, und in die Mitte wie ein Stern auf die Platte gelegt, alsdenn ein Häuplein Sallat auch zu vier Schnitz, welche zwischen die vier Schnitz der Eyer gelegt werden: sodann kann man allerley herum legen, und solches eintheilen wie man will: ein Stücklein von länglicht wie etwas grobe Nudeln und halben Fingers lang geschnittenen kalten Braten, ein Stüklein von Zungen, eben so geschnitten, von einer gesottenen Hühnerbrust, von Knakwürst, von geschnittenem Peterling, von Schinken, vom Preßkopf, von Schnittlauch ꝛc. was man hat; alles wird in einer Art hingelegt und theils mit Schnittlauch, oder einem gelben oder weissen gehakten Ey eingefaßt; rings herum kann man auch Krebsschwänze oder geschnittene Häringe legen; hierauf macht man Salz, Essig und Oel unter einander, und gießt es über den Sallat, den man so herum geben, oder auf dem Tisch unter einander machen kann.

Schnecken-Sallat.

Wann die Schnecken im Wasser mit etwas Salz und Asche gesotten worden, daß die Deckel von den Häutlein gehen, werden sie wohl gesäubert, mit Salz gerieben und gewaschen; alsdann werden Charlotten oder andere Zwiebel, auch Zitronen klein geschnitten, ein Löffel voll Kappern daran gethan, ferner Essig

Oel, ein wenig Salz und Pfeffer unter einander verklappert, obiges samt den Schnecken darein gethan, und auf den Tisch gegeben; wer will, kann auch einen Löffel voll sauren Senf daran thun.

Häring-Sallat.

Die Häringe werden sauber gepuzt und ausgegräket, zu Stüklein geschnitten, geschnittene Zwiebel dazu gethan, wer will, kann auch geschnittene Aepfel, Zitronenschaalen und Kapern dazu nehmen; wenn es ein Milchling ist, wird er mit Essig und Oel, auch Pfeffer wohl angerührt, und den Salat damit angemacht.

Bricken-Sallat.

Von den Bricken wird die äusserste schwarze Haut abgeschaben, solche überzwerch geschnitten und mit geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Essig und Oel angemacht.

Sallat mit Senf angemacht.

Von einem hart gesottenen Ey nimmt man den Dotter, verreibt ihn mit 3 Löffel voll Oel, 4 Löffel voll gutem Essig und einem starken Löffel voll Senf, und verklappert es wohl unter einander; man kann alle Arten von Sallat damit anmachen.

VI. Abschnitt.

Fische.

Aal, schwarz abgesotten, delicat.

Röste schwarz Brod, nimm den Karpfen-Schweif, Malaga oder andern guten Wein, ein wenig Essig, Pfeffer und Peterling, lasse es unter einander kochen,

dann thue noch Zucker, Zimmet und Nägelein drein, seihe es durch, ehe der Zucker, Zimmet und Nägelein darein kommt, und wann es mit dem leztern kocht, so schneide den Fisch in Stücken, lege ihn in die Soos und vor dem Anrichten röste ein wenig Mehl im Butter darein, laß es nur noch ein wenig weich kochen, und giebs auf den Tisch.

Aal, gut zu kochen.

Ziehe dem Aal die Haut ab, schneide Rädlein daraus und wasche sie sauber, thue sie in eine Kachel, thue Salz und Gewürz darein, Peterling, Zwiebel, Zitronenscheiben und Salbey, wenn sie genug gekocht haben, so röste im Butter Mehl gelb, laß die Brühe durch einen Schaumlöffel an das geröstete Mehl laufen, dann schneide Zitronenschelfen daran, laß den Fisch ein wenig mit aufkochen und gieb ihn auf den Tisch.

Aal, blau zu sieden.

Ziehe dem Aal die Haut ab, schneide ihn zu Stücken, siede ihn in Essig, Wein, Salz und Zitronensaft, wann er genug ist, so lege ihn in eine Schüssel, Lorbeerblätter, den Aal darauf, Zitronenschalen darauf gelegt, ein wenig Brühe, worinn der Aal gesotten ist; Kopf und Schweif wird bei jedem Aal weggelassen.

Aal, gebraten in Traubenlaub.

Wann der Aal sauber gepuzt ist, so salze ihn, schmiere dick Butter auf, das Traubenlaub binde um die Aalstücke und lasse es auf dem Rost braten.

Einen Aal im rothen Wein gekocht.

Zwiebel und Mehl im Butter gelb geröstet, dann rothen Wein, Fleischbrühe, Zellerie, Peterling, Knoblauch, Lorbeerblätter, den Aal darinn gekocht; beim

Anrichten läßt man die Brühe durch den Schaumlöffel laufen.

Forellen blau zu sieden.

Nimm Essig, Wein und ein wenig Wasser in eine Pfanne, salze die Forellen wohl und wenn sie siedet, so thue die Forellen drein, laß sieden mit dem Fisch, thue einen Zwiebel mit Negele bestekt, Lorbeerblätter, Rosmarin und eine Scheibe Citronen dran, man kann sie trocken aufstellen, oder die nehmliche Brühe durchseihen in eine Kachel und ein Stück Butter mit Mehl vermengt drein thun, aufkochen lassen und vor dem Anrichten 2 Eyerdotter drein rühren und über die Fisch anrichten und auf den Tisch geben.

Blau gesottene Forellen trocken zu geben.

Schneide die Forellen auf und wasche sie sauber, giesse heissen Essig drüber, so werden sie blau, siede halb Wasser und Wein, lege die Forellen drein und Peterling, dann lege ein Serviett in eine Platte, lege die Forelle drein, decke sie zu und schicke sie auf den Tisch, dann gieße Essig in eine Schaale mit Ingwer und Negele und gibs dazu.

Forellen zu braten.

Die Forellen ausgenommen, sauber gewaschen und wieder abgetroknet, dann mit Salz und Pfeffer gerieben, innen und aussen mit Butter geschmiert und auf Rosch gebraten, auch während dem Braten fleissig mit Butter geträuffelt.

Forellen gut einzumachen, daß sie lang bleiben.

Nimm die Fische sauber aus, würze sie mit Muskatenblüth und Salz, backe sie in frischem Baumöl oder frischem Schmalz, laß sie recht kalt werden, nimm

ein Fäßle und leg den Boden mit Rosmarin, Lorbeerblätter, Pomeranzen- und Salbeyblätter, gestoßenen Pfeffer, Negele und ein wenig frisches Baumöl, dann lege in jeden Fisch einen Rosmarinstengel, bestreue ihn mit Muskatenbläth, Pfeffer und Negele; leg einen Fisch an den andern in das Fäßle auf die Blätter, aber jedesmal ein wenig Baumöl, dann wieder Gewürz, und von den nähmlichen Blättern bis das Fäßle voll ist, hernach gieße 2 Theil Essig und einen Theil geringen Wein dran, decke einen hölzernen Deckel drauf und beschwere sie mit Gewicht, so oft man davon braucht, müssen sie wieder mit den Blättern gedeckt werden, und wenn mans auf den Tisch gibt, frischen Essig, Baumöl, kleingeschnittene Citronenschalen oder Schnittlauch daran, sie sind vortreflich gut.

Hecht mit Sardellen-Sauce, braun und weiß.

Der Hecht wird blau gesotten und geschupt; 6 Sardellen eingeweicht, gesäubert und klein gehakt, mit Wein besprizt, dann thue 1 Pf. Butter in eine Kachel, ein klein wenig Mehl, 6 Eyerdotter und die mit dem Wein angerührt dazu, nebst Muskatenblüth, Citronenschalen und Peterling; seze es auf Kohlen bis es diklecht wird, gieß einen Löffel voll Wasser dran, daß es nicht gerinnt, die Hechte legt man auf eine Schüssel, gießt die Brühe drüber, soll aber die Brühe braun werden, so muß man Mehl im Butter braun röschen und das Gewürz dazu gethan und der Fisch mit aufgekocht werden.

Hecht zu sieden.

Bläue den Hecht mit Essig ab, thue Wasser und Salz in eine messingene Pfanne; wann es siedet, so thue ihn hinein und wann es halb gesotten ist, so

schütte die Brühe ab bis auf einen halben Schoppen, dann thue Butter, Muscatenblüth, Pfeffer und Ingwer drein, verrühre 2 oder 3 Eyerdotter, rühre es in die Brühe und richte es an.

Hecht in seiner eigenen Souce.

Nimm ihn aus, wasche ihn sauber und trokne ihn ab, dann schmiere eine Schüssel mit Butter, streue klein gehakte Sardellen drauf, dann die Fische Stükweise nach einander hinein gelegt, dann wieder Butter, Sardellen und Muskatblüth, lasse es eine halbe Stunde kochen, dann gibs auf den Tisch.

Hecht in französischer Sauce.

Schuppe und wasche den Hecht sauber, schneide ihn zu Stücker, siede ihn im Salzwasser, wenn er genug ist, so schütte das Wasser ab, nimm 3 Loffel voll süßen Rahm, ein Stük Butter, Muskatenblüth, Pfeffer, Ingwer, Citronenscheiben und Lorbeerblätter, laß kochen, und den Fisch auch ein wenig mitkochen lassen, dann gibs auf den Tisch.

Hecht in einer Spek-Sauce.

Siede den Hecht blau ab, mit Essig, Wein, Wasser und Salz, nimm von dieser Brühe und Fleischbrühe dazu, Muskatenblüth, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zwiebel, Ingwer drein, rösche Spek gelb, schütte das Fett in die Brühe des Hechts, laß mit aufkochen, dann richte ihn auf eine Platte an, und lege die Speckbrocken oben drauf, dann gibs auf den Tisch.

Hecht in süßem Rahm.

Der Hecht wird gespikt und im Salzwasser gesotten, dann thut man den Hecht auf eine Zinnschüssel, süßen Rahm und Fleischbrühe dran, Muskatenblüth, Ingwer und ein Stück Butter, dann stellt man das

Zinn

Zinn auf die Kohlen, und wenn es recht anfängt zu kochen, so trägt mans auf den Tisch.

Hecht im sauren Kraut.

Schupe den Hecht, siede ihn im Salzwasser ab, dann thue ihn auf einen Teller, mache die Gräthe sauber heraus und verblättere ihn, das Sauerkraut wasche in frischem Wasser, thue Butter in eine Kachel nebst Schweineschmalz, thue das Kraut drein, dann ein Geleg von dem Hechtfleisch, und wider ein Geleg Sauerkraut, auch ein wenig Gewürz und so mache ein Geleg um das andere, bis es aus ist; es ist sehr gut.

Hecht in kalter Sauce.

Schupe den Hecht sauber, siede ihn im Salzwasser ab, stoße eine Handvoll Mandel klein, reibe Meerrettig fein, thue Zucker und Essig drein, und richte es über den kalten Hecht an.

Hecht-Sauce à la françois.

Den Hecht sauber geschupt und gewaschen, dann gesalzen, daß das Fleisch hart wird; lege ihn auf den Rücken in die Pfanne, Citronenscheiben auf ihn gelegt, nimm 3 Schoppen guten alten Wein, Peterling, Zellerich, Zwiebel, Knoblauch, Negele, Lorbeerblätter dieses muß kochen, dann erst über den Fisch gegossen und ein Papier drauf gedekt, daß der Dampf nicht heraus kann, dann den Deckel, langsam gekocht, aber nicht lange; zu der Sauce nimm ein Stük Butter, einen Löffel voll Mehl, laß mit einander verschleiffen, dann ein wenig von der Fischbrühe dran und ein wenig kochen lassen, dann nimm 2 Eyerdotter, verühre sie mit süßem Raum, und wann die Brühe nimmer kocht, so rühre es drein, und schütte es über den Fisch;

er muß aber den Schweif im Maul haben und mit Citronen garnirt werden.

Karpfen in schwarzer Sauce.

Schupe den Karpfen, nimm ihn sorgfältig aus und schneide die Galle von dem Eingeweide, wasche den Fisch mit Wein und Essig aus, schneide ihn in Stücken, thue ihn in die Pfanne mit ganzen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Ingwer, Citronenschelfe und Saft, gerieben schwarz Brod, ein Stük Schmalz, lege den Fisch nebst dem Eingeweide drein und thue auch den ausgewaschenen Schweiß darzu, auch Fleischbrühe deks wohl zu, laß über einem schnellen Feuer kochen, aber schüttle die Pfanne fleißig, daß nichts anklebt, die Brühe schütte zuweilen ab, uud giesse sie wieder über den Fisch, versuche ob es kräftig ist, und richte dann ordentlich an.

Karpfen blau gesotten.

Man muß den Karpfen in Stücke schneiden, im Wein, Essig, Wasser und Salz kochen lassen, groblecht gestossenen Pfeffer, Ingwer dazu gethan, wenn er blau gesotten ist, so bestreue ihn mit Peterling und Holder, (wenn es gibt; dann wird er mit Essig aufgetragen, die Pfanne dekt man im Sieden nicht zu, so bleiben die Fische bläuer.

Karpfen zu braten.

Man schneide den Karpfen im Rücken auf, daß der Bauch beisammen bleibt, nimm das Eingeweide heraus, und wasche ihn sauber aus, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ausgebreitet auf den Rost gelegt, das innere Theil über sich gerichtet, fleißig mit guten Butter geträufelt, und wenn er schön gebraten ist, so legt man ihn auf die Platte, macht heissen Butter drüber und Citronensaft drauf.

Karpfen à la françois.

Drei Schoppen rothen Wein, ein Stükchen Zellerie, Peterling mit Wurzlen, Lauch Negele, Lorbeerblätter, das lasse eine halbe Stunde kochen, dann lege den Fisch hinein, und lasse es wiederholt kochen bis er genug ist, lasse ihn an der Brühe stehen: nimm ein Casterohl, thue ein Stük Butter, ein Löffel voll Mehl mit einander vergehen lassen, dann lasse die Fischbrühe durch ein Sieb an den Butter lauffen und so lange kochen bis es noch so viel ist, als du zu dem Butter brauchst.

Salmen-Fische.

Thue in eine messingne Pfanne 1 Schoppen Wein, Fleischbrühe, einen Zwiebel mit Negele gespikt, Pfeffer, Salz, Peterling, laß ein wenig sieden, dann thue den Fisch sauber gewaschen drein, laß kochen, wanns genug ist, so macht man die Brühe drüber, man gibts auch wie Sallat auf den Tisch.

Stokfische zu kochen.

Die Stokfische müssen gut geklopft, gewässert und verlesen seyn, dann koche sie im Salzwasser weich und wenn sie genug sind, so verlese sie noch einmal, dann thue ein Stük Butter in eine Kachel, röste ein Mehl recht gelb, hacke Peterling und Scharlottenzwiebel, dämpfe es ein wenig in dem Mehl, schneide eine Sardelle klein, Muskatenblüth und Salz drein, giesse süßen Rahm oder Fleischbrühe dran, und noch 1 Stük Butter, dann lasse den Stokfisch mit aufkochen.

Stokfisch zu kochen auf andere Art.

Das Fleisch von der Haut des Stokfisch abgelöst, mit Nierenfett gehakt, dann weiche Wecken in Milch oder süssen Rahm, drüke sie wieder aus und

rühre Eyer, Butter und das Gehakte dran, dann fülle die Haut vom Stokfisch und backe es im Ofen.

Krebse schön roth zu kochen.

Laß einen Wall siedend Wasser oder Essig über die Krebse gehen, thue die Scheeren und Schweiffe heraus, schmiere eine Platte mit Butter, streue Muskatenblüth, Ingwer und ein wenig Pfeffer drauf, lege die Schweiffe und Scheeren darauf, laß auf Kohlen ein wenig aufkochen, deks wohl zu und kehre sie bisweilen um, sie geben von sich selbst eine Brühe, man braucht aber viel und grosse Krebse.

Hering auf Sauerkraut gebraten.

Die Heringe werden etliche Tage gewässert, dann ein Papier wohl mit Butter geschmiert, die Heringe drein gethan und auf dem Rosch gebraten, auf das Sauerkraut gelegt und angestellt.

Austern zu machen von Kalbsbrüßlen.

Siede Kalbsbrüßlen im Salz halb Wasser und Wein ab, sind sie weich gesotten, so schneide Stüklein daraus, so groß wie Austern und lege sie in die Austernschaalen, thue ein wenig Pfeffer, Muskatnuß und Blüthe, Mutschelmehl, 1 Stükchen Butter, ein Löffel voll Fleischbrühe daran, stell es auf den Rosch, laß braten, sie sind bald genug, thue sie auf eine Schüssel, und drucke Citronensaft drein, alsdann kann mans essen, auf gleiche Art kann man die rechte Austern braten.

VII. Abschnitt.

Buttertaig.

Der Hohl Buttertaig.

Mache von 1 Pf. Mehl, 3 Löffel voll guten Wein, 3 Löffel voll Wasser, 3 Eyerdotter, einem Taig, wälle ihn aus, nimm 1 Pf. süßen Butter, wälle ihn in dem Taig und schlage ihn 5 bis 6mal übereinander, so wird er hoch; formiere Pasteten, Torten, Krapfen oder Mauldaschen daraus nach Belieben.

Guter Buttertaig zu Pasteten auf französische Art.

Willt du Pasteten machen, so bereite den Taig des Abends vorher oder auch nur 6 bis 8 Stunden zuvor; dann nimm auf 1 Pf. Butter 4 Händevoll Mehl und verkleppere 4 Eyer mit ein wenig Wasser und Salz, giesse es in das Mehl, hernach mache einen schönen glatten und festen Taig draus, schaffe ihn recht, wenn du ihn in der Mitte von einander schneidest und er Löchlen hat, so ist er recht; zu einem Pf. Taig ein Pf. Butter, scheide ihn auf den ausgewällten Taig und überschlage ihn 3 bis 4mal, bis der Butter den Taig recht angenommen hat, dann stelle ihn zugedekt in den Keller, und wenn du Pasteten machen willt, so wälle ihn noch zweimal aus, sie werden mit weissen Tücher gefüllt, man kann Tauben, Hüner, Wildbret und was man will drein füllen, wenn sie gebacken sind, so schneide den Deckel weg, und fülle sie und leg ihn wieder drauf.

Einen Buttertaig zu Torten, auf franz. Art.

Nimm 20 Loth feines Mehl, 3 Löffel voll Zu-

ker, 2 Löffel voll Rosenwasser, 3 Eyerdotter, mache einen festen Taig und arbeite ihn recht, dann wälle ihn aus, schneide ein halb Pf. Butter drauf, überschlage den Taig bis der Butter sich recht drein vermengt hat, stelle ihn über Nacht in Keller, hast du ihn aber nöthig, so stelle ihn nur etliche Stunden in Keller, und wenn du die Torten machen willt, so überschlage ihn nur noch einmal, dann formire Torten draus, füllen kann man sie mit was man will, dann bestreichs mit Ey und baks im Ofen.

Einen recht geschwinden und guten Buttertaig zu machen.

Nimm ein Pf. Mehl, schneide 3 Vierling Butter drauf, reib ihn nur ein wenig auf, rühre 6 Eyerdotter, 2 Löffel voll sauren Rahm, 6 Löffel voll guten Wein dran und mache den Taig ordentlich untereinander, schaffe ihn geschwind, es muß aber alles gewogen und gemessen werden, wälle ihn 2 Messerrüken dik aus, laß ihn glatt liegen und formire Torten, draus, dann kann man drein füllen, was man will, den Rand an der Torte bestreiche mit Ey, lege einen Riemen herum, dann den Deckel drauf, mit Ey bestrichen und mit Zucker gestreut, dann im Ofen gebacken.

Einen guten Buttertaig zu Allerley.

Nimm 1 Pf. Mehl, mache es mit saurem Rahm und 2 Eyergelb an, würke ihn auf dem Nudlenbret, wälle ihn aus, schneide 3 Vierling Butter drauf und überschlag ihn etlichemal, mache Torten oder Kuchen daraus.

Guten Pasteten-Buttertaig.

Nimm 1 Pf. Mehl, mache es mit gutem Wein sauren Rahm und Salz an, würke ihn auf dem Nud-

lenbrett und wäll ihn aus, schneide ein halb Pf. Butter drauf und schlage ihn etliche Mahl über einander, dann mache kleine oder große Pasteten draus.

Spanischer Buttertaig.

Nimm ein Dreiviertels Pf. Butter, ein Dreiviertels Pf. Mehl, 1 bis 2 ganze Eyer, etwas Salz, das Mehl wird in 3 gleiche Theil gemacht, mit einem von diesen 3 Theilen wird der Butter angemacht und Wasser dazu gethan, bis ein ordentlicher Taig wird, dann 3mal ausgerollt.

Pasteten.

Eine Tompale-Pastete.

Mache einen recht guten Buttertaig den Tag vorher, koche das Fleisch, dämpfe es im Butter mit einem Zwiebel, ein wenig Mehl darauf gestreut, thue Fleischbrühe, Wein, Citronen und Morchen drein, die Morchen müssen vorher im Wasser gekocht seyn, das Fleisch muß kalt in die Pastete, die Brühe gibt man in einer Schaale dazu auf den Tisch.

Heffen-Pasteten von gerührtem Taig.

Rühre 1 Pf. Butter recht weiß, dann 12 ganze Eyer nach und nach drein geschlagen, dann werden nicht gar 2 Pf. Mehl mit Heffen und warmer Milch und ein wenig Salz angemacht, dieses wird unter den Butter hineingerührt, dann läßt mans ein wenig gehen, wann die Pastete formirt ist, so wird sie langsam gebacken, dann schneidet man den Deckel weg, höhlet sie ein wenig aus, und füllt einen Ragout drein, von was man will.

Pasteten von Kalbshirn

Es werden kleine Formen von Buttertaig ausgelegt, die Hirne gekocht, mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Essig mit Mutschelmehl angerührt und in den Taig gefüllt, zerlassenen Butter darauf gethan mit ein wenig Citronensaft, dann gebacken.

Kleine Pasteten, sehr gut.

Kleine Formen werden mit Buttertaig ausgelegt, ein Ragout von Kalbsbrüßlen gemacht, davon in die Forme gethan, dann wird Parmesankäß gerieben nach gutdünken, dann einen Löffel voll sauren Rahm und 1 Eyerdotter unter den Käß gerührt, und einen Löffel voll auf den Ragout gethan und schnell gebacken.

Krebspastete ohne Taig.

Nimm 30 bis 40 Krebse, siede sie im Salzwasser ab, stoße die Schweife und Scheeren im Mörser, mit Brodbrosamen, thue Salz, Pfeffer, Muskathenblüth drein, rühre 1 Vierling Butter weiß, thue das Gestossene drein mit saurem Rahm und einer Handvoll Mehl, würke es zu einem Taig, dann rühre wieder frischen Butter und schneide die andere Schweiffe und Scheeren drein, auch Salz und 4 Eyerdotter, fülle sie in kleine Mödelchen und baks im Ofen, man gibts vom Ofen auf den Tisch.

Krebs-Pasteten.

Zu 12 Pasteten nimm 50 grosse Krebse, siede sie im Salzwasser, nur daß du die Scheeren und Schweife ausscheelen kannst, stoße die Schaalen recht klein, rösche sie in einer messingnen Pfanne mit 12 Loth Butter, presse es so stark du kannst durch ein Tuch aus, und lasse ihn im Keller kalt werden, mache einen guten Buttertaig von saurem Rahm, Wein und zwei

Eyerdotter, wälle den Krebsbutter drein und überschlage ihn zweimal, lege die Mödel mit dem Buttertaig aus und fülle sie, lege oben drauf ein Stükchen Butter und ein wenig Citronensaft und backe sie im Ofen.

Kleine Pasteten im Schmalz gebacken.

Hacke übrig gebliebenen Braten, Nierenfett und Citronenschaalen recht klein, rösche gerieben Weißbrod, oder Mutschelmehl im Schmalz gelb, thue das Gehakte nebst Salz und Gewürz drein, 1 Glas guten Wein dran, laß mit einander aufkochen, dann thue es in eine breite Schüssel, laß kalt werden, dann mache einen Taig von Mehl, Fleischbrühe, Salz und ein Stük Schmalz, wälle ihn aus und formiere Pasteten daraus, thue ein Ey groß Fülle drein, streichs wohl mit Ey und druks wohl zu, dann baks geschwind im Schmalz, sie müssen von der Pfanne weg auf den Tisch gegeben werden, und sind sehr gut.

Gute Wildpret-Pastete.

Nimm 2 Pf. Mehl, 5 Vierling Butter, schneide den Butter in das Mehl und reibe es mit 1 Glas Wasser auf, das Wildpret muß im Essig eingebeizt seyn, dann koche es mit der Beize und Pfeffer, Nägelein, Citronen, Lorbeerblätter, Rosmarin, hacke Spek, Zwiebel und verstossene Wachholderbeer drein, rösche im Butter gerieben schwarz Brod und ein wenig Mehl, lasse es mit der Brühe kochen, das Fleisch fülle in die Pastete und backe sie im Ofen, dann schneide den Deckel ab, giesse die Brühe dran, oder gib sie in einer Schale auf den Tisch.

Gute kleine Pastete.

Hacke einen gebratenen Nierenbraten samt dem Fett mit Scharlottenzwiebeln, Peterling und Citronen

schaalen recht klein, laß in der Fleischbrühe kochen, mache einen guten Buttertaig, lege ihn in kleine Pasteten-Mödelchen, welche mit Butter geschmiert sind, wann das Gekochte kalt ist, so fülle sie ein, lege ein Stükchen Butter darauf, dann den Deckel, bestreichs mit Eyer und baks im Ofen, gibs warm auf den Tisch.

Schnepfen-Pastete.

Die Schnepfen werden schön gepuzt und gewaschen zu ordentlichen Stükchen geschnitten, mit Salz und Negelein gerieben, dann lege grünen Spek in ein Casterohl, die Stücke drauf und laß gelb dämpfen, dann thue Knoblauch, Zwiebeln, Kapern, ein wenig Citronen, ein wenig Fleischbrühe drein, die Leber, Herz, Lunge und Magen, hacke klein darzu und lasse sie nur ein wenig mitkochen, mache einen guten Buttertaig, formire eine Pastete draus, fülle sie mit einer Serviette, bestreichs mit Eyer, baks im Ofen, dann schneide den Dekel ab, und fülle sie mit den Schnepfen und ein wenig Soß, decke sie wieder zu und gib die übrige Soß in einer Schaale dazu auf den Tisch.

Pasteten mit Kalbfleisch.

Nimm fettes Kalbfleisch von der Brust oder Horunken, planschiere es im siedenden Wasser, schäume es fleißig ab, mache einen guten Buttertaig und formire die Pastete daraus, wann das Fleisch kalt ist, so lege es drein, streue Mutschelmehl, Pfeffer und Muskatenblüth drauf, auch Citronenschaalen, Capern, Peterling und Morchen, mache es recht ordentlich und schmiere den Rand mit Eyer, dann mache einen Dekel drüber, und schmiere ihn wieder damit, dann den ausgeschnittenen Deckel mit Ey bestrichen und im Ofen gebacken.

Pasteten mit Enten.

Wann die Enten sauber gepuzt und gewaschen sind, so klopfe sie ganz breit, spicke sie und lasse sie ein wenig im Butter dämpfen; dann schneide sie in 4 Theile, thue sie in eine Kasterol mit Wein, Fleischbrühe, Zitronen, Lorbeerblätter, Rosmarin und Wachholderbeer, röste gerieben Brod braun, und thue es darinn kochen lassen, auch ein wenig Nägelein und Pfeffer, mache einen guten Buttertaig und formire eine Pastete, fülle sie mit einem Tuch und backe sie im Ofen; dann schneide den Deckel ab, und fülle die Enten drein, decke sie wieder zu; die übrige Soos gieb in einer Schaale auf den Tisch.

Pasteten mit Wildprett.

Das Wildprett muß eingebeizt seyn, dann mache einen guten Buttertaig, nimm sauren Rahm und guten Wein darzu, wann die Pastete formirt ist, so lege das Wildprett drein, thue Speck, gehakte Charlottenzwiebel, Pfeffer, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronen und Capern darauf, auch gerieben schwarz Brod im Schmalz geröstet darein; mache wieder 2 Deckel drauf, bestreichs mit Eyer und baks im Ofen.

Pasteten mit Tauben.

Mache einen Buttertaig nach Belieben, die Tauben putze schön; wann die Pastete formirt ist, so lege die Tauben drein, streue Mutschelmehl, Peterling, Salz, Muskatenblüthe und Zitronen darauf, auch Zitronenscheiben und dünne Stüklein Butter, mache die Deckel drauf, streiche sie mit Eyer und baks im Ofen.

Pasteten mit Gans.

Die Gans schneide in 2 Theile, würze sie mit Salz und Nägelein, mache einen guten Buttertaig

und formire die Pastete, lege die Gans drein, mache 2 Deckel und bestreiche sie mit Eyer, baks im Ofen, mache eine gute Soos und gieb sie in einer Schaale dazu auf den Tisch, die Soos kann man machen wie man will.

Pasteten von Stockfisch.

Die Stockfische müssen gewässert und geklopft seyn, dann legt man sie eine halbe Stunde in siedend Wasser; mache einen guten Buttertaig und verlese den Stockfisch; röste im Butter ein wenig Mehl, Peterling und Charlottenzwiebel; 1 Sardelle klein geschnitten, Salz, Ingwer, Muskatenblüthe und ein gut Stück Butter; fülle die Pastete mit diesem und backe sie im Ofen; will man noch Soos darzu haben, so röste ein klein wenig Mehl im Butter, giesse süssen Rahm und ein wenig Fleischbrühe drein, und 2 oder 3 Eyergelb drein gerührt, und giebs mit der Pastete in einer Schaale auf den Tisch.

Pasteten mit Haasen.

Die Haasen werden auf folgende Art zugerichtet; wann sie sauber gehäutelt sind, werden sie recht schön gespikt und eingebeizt; dann mache einen guten Buttertaig, formire die Pastete nach der Länge der Haasen, lege die gebeizte Haasen darein, streue geriebene und in Schmalz geröstete Brodbrosamen drauf, auch Zitronenscheiben, dann streiche sie mit Eyer und baks im Ofen.

Pasteten mit Rehschlegel.

Der Rehschlegel wird auf Wildprettart gut gespikt und gebeizt mit Essig, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Rosmarin und Zitronenschaalen, und ein Stük schwarze Brodrinde, dann mache einen guten Buttertaig, formire ihn rund, lege den Schlegel drein,

die Klaue binde mit Papier ein und mache sie aussen drauf, bestreiche sie mit Eyer und baks im Ofen.

Pasteten mit Lerchen.

Die Lerchen werden schön gepuzt und ausgenommen und auf Wildprettart zugerichtet, dann mache den Buttertaig und formire die Pastete, lege die Lerchen drauf und neben drein, auch gespikte Kalbfleisch-Stüklein, streue ein wenig Mutschelnmehl drauf und Zitronenschaalen, auch Stüklein Butter, mache die Deckel drauf und streiche sie mit Eyer und baks im Ofen; wann sie gebacken sind, so kann man ein Löchlein drein schneiden und mit einem Trächterle Fleischbrühe drein giessen.

Pasteten mit Schnepfen.

Die Schnepfen werden sauber gepuzt, mit Salz und Nägelein gewürzt, recht in die Breite geklopft, und dann gespikt; giesse heissen Essig dran und laß ihn dran stehen; dann mache den Buttertaig und formire ihn, thue die Schnepfen drein, den Kopf aussen drauf, giesse ein wenig Fleischbrühe drein, mache die Deckel drauf, streue sie mit Eyer und baks im Ofen.

Gehakte Pastete, saftig und gut.

Brate ein fett Stük Kalbfleisch vom Schlegel dann hacke es klein, auch Nierenfett oder Speck darunter, Zitronenschaalen und eine Sardelle, wann es recht klein gehakt ist, so rühre ein wenig recht guten Wein und Fleischbrühe daran, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, Kapern und Zitronenscheiben; formire eine Pastete und fülle sie damit, mache nur einen Deckel, streiche sie mit Eyer und baks im Ofen, giebs warm auf den Tisch.

Pastete mit welschen Hühnern oder Capaunen.

Das Geflügel muß schön gepuzt und ausgenommen werden, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingewürzt, mache einen recht guten Buttertaig, formire die Pastete, lege auf den Boden geröstet Brod und gehakte Charlottenzwiebel, Speck, Zitronenscheiben, Pfeffer, Nägelein, Muskatenblüthe und Salz, alles nach Gutdünken, auch ein Stüklein Butter, dann lege die Hühner oder Capaunen drauf, und auf diese wieder das nehmliche wie auf den Boden, dann mache die Deckel drauf, streiche sie mit Eyer und baks im Ofen, wann es gebacken, so giesse Fleischbrühe, Butter und Essig drein, welches vorher gesotten hat.

NB. Alle Geflügel-Pasteten werden auf diese Art zugerichtet; ist es aber klein Geflügel, so können etliche zusammen in eine Pastete gethan werden. Der Kopf und die Flügel werden nicht gerupft, sondern wann die Pastete gebacken, werden sie oben drauf gemacht, daß man sieht was es ist.

Pasteten mit wilden Enten.

Wann die Ente gerupft, Flügel, Kopf und Füsse abgeschnitten und sauber gewaschen sind, so werden sie eingewürzt mit Salz, Pfeffer und Nägelein, dann in Essig ein paar Tag eingebeizt, auf den Boden der Pastete auch die vorgeschriebene Species wie bey der vorhergehenden, die wilde Enten darauf gelegt und wieder das darauf gestreut, wie auf dem Boden, mache die Deckel, bestreichs mit Eyern und baks im Ofen; beim Auftragen giesse Fleischbrühe drein.

Karpfen-Pastete.

Der Karpfe wird geschupt und ausgenommen, mit Wein und Essig ausgewaschen; thue alles daran, wie an den Karpfen in brauner Soos gekocht, lege ihn Stük

weiß in die Pastete, thue den Schweiß, Essig und Fleischbrühe darzu, und backe sie im Ofen.

Butter gebackenes.

Buttertaig.

Nimm 1 Pfund Butter und rühre es ein wenig, dann thue ½ Loth Salz, und rühre nach und nach 1 Viertels Schoppen Wasser hinein; dann würke fünf Viertel Pfund Mehl hinein; zur Fülle gehört ½ Loth melirt Gewürz, 4 Loth länglicht geschnittene Mandeln, 2 Zitronen und 6 Loth Zucker.

Torten.

Chocolade-Torte.

Man macht sie wie eine Bisquit-Torte, nur daß man zu dieser, wann sie von ½ Pfund Zucker gemacht wird, 12 bis 14 Loth Stärkmehl nimmt, aber zu der Chocolade-Torte nimmt man nur 8 Loth und 4 Loth gesiebten Chocolade; bei dem Einrühren rührt man zuerst den Chocolat, dann erst das Stärkmehl; man kann auch ½ Loth gestossenen Zimmet und Nägelein drein thun.

Tortelets.

Man rühre von 10 Eyern das Gelbe zu Schaum, nebst ½ Pfund gestossenen Mandeln, dann 8 Loth vom feinsten Mehl, 4 Loth länglicht geschnittene Mandeln, zulezt die zu Schnee geschlagene Eyerweiß; dieses streicht man in Mödel, die mit Butter geschmiert sind, und baks bei gelinder Hitze.

Eine gar schöne Torte.

Man macht 4 Böden von Buttertaig, bakt sie schön gelb und stupft sie, daß sie keine Blattern bekommen, dann werden 3 Theil mit verschiedenem Eingemachten gefüllt, der 4te Theil aber aufgelegt; sie werden schön gleich geschnitten und mit einer Glasur überzogen.

Grieß-Torte.

Mache einen guten Buttertaig in ein Potascheblech, koche 2 Tassen voll Gries in Milch dick, nebst einem Vierling Butter; wanns gekocht ist, so thue es in eine Schüssel, rühre 6 Eyer, 1 Vierling gestoßene Mandel, 1 Vierling Zucker, von einer Zitrone die Schaalen darein, fülle den Taig damit und baks im Ofen.

Eine Torte von Rosinen.

Mache einen guten Buttertaig, von einem halb Pfund Mehl, einem halb Pfund Butter, ein Glas Wein und 2 Eyerdotter und Salz; wenn der Taig gut gerührt ist, so formire eine Torte auf ein Blech mit Mehl besäet, dann mache eine Fülle, ein halb Pfund Rosinen, ein halb Pfund Zibeben, von einer Zitrone die Schaale klein geschnitten; 1 Vierling geschnittene Zitronade, Zimmet und gestossene Mandel, fülle die Torte damit, streue Zucker darauf, bestreichs mit Eyern und baks im Ofen.

Geschnittene Mandeltorte, delicat.

Zu einem Pfund Mandel nimm 3 Vierling gesiebten feinen Zucker, rühre 9 Eyer und 9 Eyerdotter eine Stunde, dann rühre den Zucker wieder mit den Eyern eine Stunde; von dem Pfund Mandel wird 1 Vierling länglicht geschnitten; eine Viertelstunde ehe mans in Ofen thut, rühre man lezteres in den Zucker und

Eyer

Eyer, dann schmiert man einen blechernen Rosen- oder Jlgen-Model mit Butter, streue Zucker drein oder Mutschelnmehl, und füllt den Taig ein, wann es im Ofen oben zu braun werden will, so decke man einen Bogen Papier darauf; man kann die Torte mit Pomeranzenblätter garniren.

Mark-Torte, sehr gut.

Mache einen guten Buttertaig; 12 Loth Mehl, ½ Pf. Butter mit Wein und saurem Rahm, überschlage ihn 3—4 mal. Mache die Fülle: stosse ein halb Pfund Mark im Mörser, ein halb Pfund Mandel klein, ein halb Pfund Zucker, 4 Loth Zitronade länglicht geschnitten, weiche einen Wecken in Milch, drücke ihn aus und stosse ihn mit dem Mark; rühre dieses untereinander mit 2 ganzen Eyern und 3 bis 4 Dotter, auch Zitronenschaalen und Zibeben darein, dann formire eine runde oder länglichte Torte, mache den Rand mit 2 Riemen Buttertaig, dann fülle das Gerührte drein und rädle Riemen zu einem Deckel und lege sie kreuzweiß drauf, bestreichs mit Eyer und baks im Ofen.

Bisquit-Törtlein, durch ein Trächterle.

Rühre 2 ganze Eyer und 3 Dotter mit 8 Loth gestossenem Zucker eine Stunde in einem Hafen, dann rühre 3 Loth Stärkmehl drein, und rühre es noch eine Viertelstunde, mache schmale Papiere und giesse den Taig in einen Trächter, lasse ihn langsam in die Papiere laufen und streue Zucker drauf, baks in einer schwachen Hitze, oder in der Tortenpfanne.

Zitronade Mandeltorte.

Nimm ein Pfund Mandel, schäle und stosse den halben Theil mit Rosenwasser ganz rein, den andern Theil schneide dünn und länglicht, dann rühre

18 Eyer, 9 ganze und 9 Dotter mit 3 Vierling gesiebtem Zucker, dann die gestossene Mandel drein, und auch eine halbe Stunde mit gerührt, immer auf einer Seite; dann nimm die geschnittene Mandel und 1 Vierling Zitronade von einer Zitrone, die Schaale recht dünn und fein geschnitten, rühre es geschwind drein und fülle es in die Mödel, welche wohl mit Butter geschmiert und mit Mutschelnmehl besäet sind, und baks im Ofen oder in der Tortenpfanne.

Kirschen-Torten.

Nimm große und gute Kirschen, thue die Steine heraus, koche sie ein wenig im Zucker und Zimmet, dann lasse sie stehen, mache einen Buttertaig, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 1 Glas Wein und 4 Eyerdotter; dieses würke ins Mehl und überschlage den Taig 2 oder 3mal, bestreiche ein Blech mit Butter, welle den Taig nicht dünn aus, fülle die Kirschen drein und baks im Ofen, man muß sie mit Eyer bestreichen.

Butter-Torten, von lauter frischem Butter.

Mache einen guten Buttertaig, 1 Pfund Mehl, 2 Eyerdotter und sauren Rahm, arbeite ihn recht, dann welle ihn aus und schneide 3 Vierling Butter drauf, überschlage ihn so oft, bis er schön glatt ist, dann mache die Fülle, rühre 1 Pfund Butter weiß und schäumig, 12 Eyerdotter, eins gleich dem andern drein geschlagen, eine rechte Handvoll gerieben Weißbrod, ein halb Pfund Zucker, ein wenig gestossene Muskatblüthe, Nägelein und Zimmet, von einer Zitrone die Schaalen rein geschnitten; dieses alles unter den Butter gerührt, dann formire die Torte von dem Taig, lege mit einem Löffel die Fülle recht glatt darauf herum, streue dick Zucker drauf, dann es geht hoch auf und ist gar schön.

Prächtige Schlangen-Torte auf eine Tafel zu geben.

Stosse und siebe anderthalb Pfund Zucker, anderthalb Pfund fein Mehl, 2 Löffel voll Zimmetwasser und ein wenig süssen Rahm, arbeite es recht untereinander, daß es zeh wird, mache ein lang Stük draus, und ein wenig in die Breite gewellt, daß man es füllen kann, formire ihn wie eine Schlange, mache in den Kopf Augen von Wachholderbeer, in das Maul etwas von Aepfel, daß es im backen nicht zergeht, die Krone schneide von Taig spizig aus, setze sie mit Eyerweiß auf den Kopf; die Fülle kann man machen wie eine Mandeltorten-Fülle, oder mit Eingemachtem; auf dem Rücken den Taig mit Eyerweiß wohl zusammen gemacht, daß er hält; im Ofen oder in der Tortenpfanne gebacken; wann sie gebacken ist, so laß Eyerweiß Tropfenweiß darauf laufen, daß es wie Schuppen aussieht, oder ganz mit Eyern begossen und mit Zucker gestreut und noch einmal im Ofen antroknen lassen, dann kann man sie auch vergolden.

Eine Brod-Torte, delicat.

Nimm 8 Loth von der obern Brodrinde, stosse es, weiche es in guten starken Wein ein, daß es aber nicht zu naß wird; stosse ½ Pfund Mandel rein mit Eyerweiß ab; 1 Pfund Zucker rein gestossen und gesiebt; dann stosse 1 Loth Zimmet, 1½ Loth Nägelein, thue es drein und rühre es mit 20 Eyern eine halbe Stunde, schmiere den Model mit Butter und bestreue es mit dem Brod, welches in Wein eingeweicht ist und dann rühre das übrige in den Taig, dann backe es nicht schnell.

Eine gute Eyer-Torte.

Rühre 8 bis 10 Eyer recht wohl mit 8 Loth Zuk-

ker, 8 Loth feines Mehl, 2 Löffel voll süssen Rahm, Zucker und Eyer rühre eine Stunde allein, dann rühre erst den Rahm und das Mehl hinein, streiche einen Tortenmodel mit Butter, bestreue ihn mit Zucker und fülle sie ein und baks im Ofen.

Rahm-Torte.

Mache einen guten Buttertaig, schmiere ein kupfernes Blech mit Butter, lege den Taig darein, dann rühre in einem Hafen 8 Eyer, ½ Maaß süssen Rahm, 1 Schoppen Milch, 6 Loth Zucker und Zimmet, fülle den Taig mit und baks im Ofen, wanns gebacken ist, so streue Zucker darauf.

NB. Kleine Rahmtörtlein macht man auf die nehmliche Art.

Eine englische Milchtorte.

Nimm 3 Hände voll Mehl, rühre 12 Eyer und 1 Maaß Milch an, die Milch muß man mit 6 Loth Butter sieden lassen und langsam an das Mehl und die Eyer rühren, dann 10 Loth Zucker, 6 Loth Zitronat, 6 Loth Pomeranzenschaalen, von einer Zitrone die Schaale, alles dünn und länglicht geschnitten und wohl gerührt; dann kann man einen Buttertaig in ein Blech legen und die Fülle drein giessen und im Backofen backen, oder in einer mössenen Pfanne eine Weile kochen lassen, in eine Schaale giessen und kalt werden lassen, oben drauf wird Zucker gestreut, und ist auf jede Art recht gut.

Eine englische Brodtorte.

Dörre Brod von der obern Rinde, stosse 6 Loth fein und siebe es, dann stosse 3 Vierling Mandel rein, an das gedörrte Brod giesse ½ Schoppen Malaga oder spanischen Wein, die Mandel müssen mit rothem Wein

abgestossen werden. Dann rühre 12 ganze Eyer und von 6 das Gelbe mit einem halben Pfund Zucker und einem halben Loth Zimmet eine halbe Stunde, dann thue das Brod und alles untereinander und rühre es gut noch eine halbe Stunde, schmiere den Model mit Butter und fülle es ein und baks im Ofen.

Eine englische Mandeltorte.

Rühre 16 Eyer und 8 Dotter mit 1 Pfund Zucker eine Stunde, dann rühre 1 Pfund geschälte Mandel rein gestossen auch darein; fülle es in einen blechernen Model, welcher wohl mit Butter geschmiert ist und baks im Ofen.

Mandeltorte auf eine andere Art.

Stosse 3 Vierling feinen Zucker, rühre ihn mit 6 Eyern und 6 Dottern an; stosse 1 Pfund Mandel nicht gar rein, 2 Hände voll gestoßene Wecken, rühre es mit den Mandeln drein, eine halbe Stunde lang; der Zucker und die Eyer müssen auch eine halbe Stunde gerührt werden, dann schmiere den Model, giesse es drein und baks im Ofen.

Eine gefüllte Mandeltorte.

Stosse ein halb Pfund geschälte Mandel klein, nimm 2 Eyerweiß, ein halb Pfund Butter, eine Handvoll Mutschelnmehl, klein geschnittene Zitronenschalen, rühre es durch einander; dann mache einen Taig von 2 Eyerdottern, 12 Loth Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, würke dieses untereinander auf einem Nudlenbrett, dann welle es aus, formire eine Torte, thue die Fülle drein, und baks im Ofen, dann streue Zucker darauf.

Eine Zitronentorte, vortreflich gut.

Nimm 4 bis 5 Zitronen, schneide sie entzwey

das Gelbe schneide länglicht und dünn, und lasse es ein wenig im Wasser sieden, daß das Bittere davon kommt, das Mark davon schneide klein und thue die Kerne heraus, das Mark und die Schaale im Zucker gekocht mit einem Glas vom besten Wein, auch 2 Loth Zitronat drein geschnitten; dann mache einen guten Mandeltaig; stosse 6 Loth Mandel recht rein, rühre 2 ganze Eyer und von 2 das Gelbe drein und ein wenig fein Mehl, süssen Rahm, daß du es würken kannst, auch 4 Loth Butter drein gewürkt; welle den Taig aus und formire eine Torte daraus, fülle das Gekochte drein, wann es kalt ist, mache den Deckel darauf und streiche ihn mit einem Ey und streue Zucker darauf, dann backe sie im Ofen. Man kann auch einen Schnee von Eyerweiß, Zucker und Zitronensaft darauf machen; dann sezt man sie noch einmal in Ofen, daß es troknet.

Eine delicate Krebstorte.

Mache einen recht guten Buttertaig von einem halben Pfund Butter und 3 Vierling Mehl, das Mehl mache mit saurem Rahm, Eyerdotter und Wein an, würke und arbeite es recht, dann welle ihn aus und schneide den Butter drein; dann überschlage ihn etliche mal. Die Krebse siede im Salzwasser, daß du die Scheeren und Schweiffe herausscheelen kannst, dann hacke sie mit Peterling und Zwiebeln klein, weiche Weckenbrosamen in süssen Rahm und lasse es ein wenig kochen, dann mache von den Krebsschaalen einen Krebsbutter, röste sie etlichemal im Butter und presse es wieder durch ein Tuch, wann der Krebsbutter gestanden ist, so nimm 4 Loth und rühre ihn mit 2 ganzen Eyern und 2 Dottern, das Gekochte auch drein gerührt, formire die Torte, fülle und bestreiche sie mit Eyer und baks im Ofen; sie ist gut und schön.

Eine gewürzte herrliche Mandeltorte.

Stosse 1 Pfund geschälte Mandel mit einem Glas Malaga oder Muskaten-Wein, rühre 8 ganze Eyer eine Stunde mit einem Pfund gesiebten Zucker, daß es dick wird, dann rühre die Mandel darein, dann ein halb Loth Nägelein, anderthalb Loth Zimmet, eine geriebene Muskatnuß, von einer Zitrone die Schaale länglicht geschnitten, 4 Loth Zitronat; dieses in die Mandel und Zucker gethan, noch eine halbe Stunde gerührt; dann schmiere den Model mit Butter, bestreue ihn mit Mutschelnmehl, fülle ihn und baks im Ofen.

Mandeltorte auf eine andere Art.

Rühre 10 ganze Eyer und 6 Gelbe mit 3 Vierling Zucker eine Stunde; dann 1 Pfund geschälte und rein gestossene Mandel darein, rühre solches noch eine halbe Stunde lang, schmiere den Model mit Butter und bestreue ihn mit Mutschelnmehl und baks im Ofen.

Herrliche Torten von Früchten.

Erdbeere, Himbeere, Johannisträublein, Traubenbeere oder Kirschen und dergleichen.

Will man von diesen Früchten Torten machen, so wasche sie recht sauber, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, dann mache einen guten Buttertaig, formire Torten oder Krapfen daraus, thue sie mit den Früchten füllen, bestreiche sie mit Eyer und baks im Ofen, dann bestreue sie mit Zucker.

Gute Krebstorte.

Siede 100 Stück große Krebse im Salzwasser, schäle die Scheeren und Schweife heraus, die Schaalen stosse im Mörser, koche sie in 1 Schoppen Milch, dann presse sie durch ein Tuch und weiche 1 Stück Weißbrod

in diese Milch, thue es in eine mössene Pfanne, verrühre es ein wenig, dann hacke die Scheeren und Schweife auch drein, giesse die ausgepreßte Milch darein, lasse es ein klein wenig kochen, dann rühre 1 Vierling Butter mit 4 Eyern eine Viertelstunde, rühre alles zusammen mit ein wenig Salz und Muskatenblüthe, und wann es recht kalt ist, so fülle die Torte damit und backe sie im Ofen, sie ist delicat.

Eine gute Birnen-Torte.

Nimm rechte gute und zeitige Birnen, schäle und schneide sie zu dünnen Schnitzlein, röste sie braun im Schmalz, mache einen Taig von einem Ey und eben so groß Butter und Mehl, welle ihn aus, mache Kränzlein daraus, lege die geröstete Birnen ein Stücklein an das andere drein, streue Zucker, Zimmet und Rosinen drauf, dann wieder ein Blättlein Taig, dann wieder ein Geleg geröstete Schnitzlein mit Rosinen, Zucker und Zimmet, mache so fort, bis es 2 Finger hoch ist, bestreiche den Deckel mit Eyern, baks im Ofen, giebs heiß auf den Tisch, und streue ziemlich Zucker darauf.

Kirschen-Torte.

Nimm 1 Pfund Butter und sauren Rahm und 2 Pfund Mehl, würke es zusammen und welle ihn aus, überschlage den Taig etlichemal, dann mache einen gewöhnlichen guten Buttertaig und formire eine Torte daraus, nimm gute Weinkirschen, thue die Steine heraus, bestreue sie stark mit Zucker, legs in die Torte, thue Zimmet darauf und baks im Ofen, wann es mit Eyern bestrichen ist.

Geschnittene prächtige Mandeltorte.

Rühre 3 Vierling Zucker mit 8 ganzen Eyern und 8 Dottern eine halbe Stunde; stoße 3 Vierling

Mandel klein mit Zimmetwasser, rühre sie drein, dann schneide 1 Vierling Mandel, 12 Loth Zitronat, von 3 Zitronen die Schaalen länglicht, und wann das erste 1 Stunde gerührt ist, so thue dies auch drein und 2 Löffel voll Pomeranzen-Essenz, schmiere den Model mit Butter und bestreue ihn mit Mutschelnmehl, fülle es ein und baks im Ofen.

Käßtorte von Milch, oder Ziegertorte.

Thue 2 Maas gestandene Milch mit dem Rahm in eine Pfanne, lasse sie gerinnen, dann thue es in ein Tuch, beschwere es, daß das Wässerige recht davon läuft, verrühre es mit 8 Eyern, Rosinen, Zibeben, Mutschelnmehl und Zucker; dann mache einen guten Buttertaig und formire Torten oder Karpfen daraus, fülle das Gerührte darein, bestreichs mit Eyern und baks im Ofen.

Zitronat-Torte.

Nimm 8 Loth Zitronat und von 2 Zitronen die Schaale, schneide es länglicht, die 2 Zitronen schneide zu runden Stücklein, thue viel Zucker darauf, dann mache einen guten Buttertaig, fülle ihn mit und laß es im Ofen backen.

Bisquit-Torte zu machen.

Stosse 1 Pfund feinen Zucker, siebe ihn, und rühre ihn mit 12 Eyern eine Stunde, dann rühre 1 Pfund Stärkmehl oder vom feinsten andern Mehl mit klein geschnittenen Zitronenschalen darein, rühre es noch 1 Viertelstunde, dann schmiere einen Model mit Butter, streue ihn mit Mutschelnmehl und fülle das Gerührte ein, baks im Ofen.

Eine recht gute Specktorte.

Stosse ein halb Pfund Speck im Mörser klein, ein

halb Pfund geschälte Mandel auch klein gestossen, 3 Vierling Zucker gesiebt, 8 Loth Zitronat, den halben Theil länglicht geschnitten, den andern wie Speckbröckelein, von einer Zitrone die Schale gerieben; dieses alles in einer Schüssel mit 6 Eyerdottern eine halbe Stunde gerührt, dann mache einen guten Buttertaig wie zu Weingebachenes, schneide den Boden zu der Torte und fülle das Gerührte darein, die Zitronenschalen und Zitronat streue auf die Fülle, mache einen schönen ausgeschnittenen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Eyern und stells in Ofen, wann es halb gebacken ist, so rühre Eyerweiß und Zucker, streich den Deckel damit und lasse es vollends ausbacken.

Zimmet-Torte.

Schäle und stosse ein halb Pfund Mandel mit Zimmetwasser klein, ein halb Pfund Zucker, 1 Loth Zimmet, von einer Zitrone die Schale und den Saft mit 2 Eyern gerührt, mache einen Buttertaig und thue auch Zucker und Zimmet darein, formire die Torte, fülle das Gerührte darein, mache einen Deckel darauf bestreiche ihn mit Eyern und baks im Ofen.

Kaiser Zitronen-Torte.

Mache einen guten Buttertaig und setze ihn in den Keller, stosse ein halb Pfund Mandel groblecht, giesse 6 bis 8 Löffel voll Malaga oder Muskatenwein daran, von 2 Zitronen die Schale klein geschnitten und 4 Loth Zitronat; dies alles setze auf Kohlen und lasse es ein wenig kochen; die abgeschälte Zitronen schneide zu Stücklein auch darein und zuckere sie; dann mache den Boden zu der Torte in ein Potascheblech: fülle die Hälfte von dem Gekochten drein, und lege wieder einen Buttertaig darauf, aber viel dünner als der Boden, dann giesse die andere Fülle darauf, und mache den

Deckel, streiche sie mit Eyern und stells in Ofen, wenn es halb gebacken ist, so rühre Eyerweiß, Zitronensaft und Zucker, und streichs wieder auf die Torte, lasse sie ausbacken, sie ist prächtig.

Zitronen-Bisquit.

Reibe von 2 Zitronen das Gelbe ab auf dem Riebeisen, und rühre es mit 2 Eyerweiß eine Viertelstunde; dann rühre ein halb Pfund feinen und gesiebten Zucker eine Stunde lang darein, dann schmiere einen blechernen Model mit Butter und bestreue ihn mit Mutschelnmehl, fülle es ein und baks im Ofen.

Aprico-Torte, delicat.

Die Aprico werden geschält, den Stein heraus und zu 2 Theil gemacht, dann thue Zucker in eine mössene Pfanne und läutere ihn, er darf aber nicht Spinnen, dann lege die Aprico neben einander darein, lasse sie kochen bis sie weich sind, dann thut man sie sorgfältig heraus, daß sie ganz bleiben auf eine Platte, dann mache den besten Buttertaig, schneide den Boden, bestreue ihn mit Mutschelnmehl, setze die Aprico drein, streue Zucker und Zimmet darauf, dann mache den Deckel drauf, bestreiche ihn mit Eyern und bestreue sie mit Zucker und Zimmet und baks im Oen.

Quitten-Torte.

Die Quitten werden geschält und zu dünnen Schnizlein geschnitten, in halb Wasser und Wein, Zucker und Zimmet gesotten; dann lasse sie erkalten, schneide von 2 Zitronen die Schale und schneide 4 Loth Zitronat länglicht, mache einen guten Buttertaig und schneide den Boden, lege die Quitten darauf, und dann das Geschnittene; auch ein halb Pfund geschnittene Mandel, mache den Deckel darauf, bestreichs mit

Eyern und baks im Ofen. Diese Torten müssen aber im Potaschblech gebacken werden.

Gußtorte.

Mache einen guten Buttertaig, schmiere ein Potaschblech mit Butter, lege den Taig darein und auf den Taig eingemachte Früchten, Himbeer oder Trauben, Aprico, oder Kirschen, aber von den besten eingemachten, dann rühre einen Taig wie zu einer Mandeltorte, giesse es drüber und backe sie im Ofen; man macht keinen Deckel drauf.

Bisquit-Torte.

Rühre 12 Eyer mit 1 Pf. Zucker eine Stunde vor dem Einfüllen, rühre 16 Loth Stärkmehl drein, und von einer Citrone die Schaale klein geschnitten, dann schmiere den Model mit Butter und streue ihn mit Mutschelmehl und baks im Ofen.

Aepfel-Torte.

Scheele Aepfel, schneide sie, kochs im Wasser und Wein mit Zucker, Zimmet, Rosinen und Zibeben, Citronenschaalen und Citronade länglicht geschnitten, wann es recht verkocht ist, so laß kalt werden, dann mache einen guten Buttertaig, formiere die Torte und fülle sie mit Aepfel, streiche sie mit Ey und baks im Ofen, streue Zucker und Zimmet drauf.

Marcipan-Torte recht schön.

Nimm ein halb Pf. klein gestossene Mandel, ein halb Pf. Zucker, ein halb Pf. Butter, ein halb Pf. Mehl, mit 2 Eyerdotter und Citronensaft geschwind auf dem Nudlenbrett unter einander gewürkt; eine Torte draus formirt und mit Eingemachtem gefüllt, mit Ey bestrichen und im Ofen gebacken, ist vortreflich gut und schön.

VIII Abschnitt.

Kuchen.

Französischer Eierkuchen.

Schneide Weckenschnitten dünn, giesse heisse Milch daran und laß zugedekt stehen bis man 12 Eier mit Salz verkleppert hat, hernach rührt mans an die Schnitten, eine Handvoll geschnittenen Schnittlauch, auch klein geschnittenen Braten, macht alles locker unter einander, gieß es in heißes Schmalz und lasse den Kuchen auf beiden Seiten langsam backen, er braucht eine Stunde, man kann ihn mit Sallat auftragen, und ohne Sallat läßt man den Schnittlauch weg und streut Zucker drauf.

Eyerkuchen auf eine andere Art.

Reibe die Rinde von Wecken ab, und schneide dünne Suppenschnitten, brühe sie mit heißer Milch an, stoß 4 Loth geschölte Mandel, 4 Loth Zucker, Zimmet, Citronenschaalen, Eyer nach Gutdenken, rühre das hinein, und back ihn im Schmalz gelb, man kann eine Kirschenbrühe oder andere süsse Brühe darüber machen, und den Kuchen ein klein wenig mit aufkochen lassen.

Eyer Käß.

Zu einem halb Maaß Rahm verkleppert man 8 Eyer mit Zucker, Zimmet und Rosenwasser, giesse es in einen blechernen Eyerkäß-Model, diesen seze auf einen Hafen kochendes Wasser, laß eine Weile darin stehen, dann nehme ihn behutsam heraus, und seze ihn auf eine Schüssel in Keller, wann er recht abgekühlt ist, so stürze ihn auf eine Schüssel, und entweder mit Zu-

cker oder Zimmet gestreut, oder folgende Sooß darüber gemacht; nimm ein halb Maaß süssen Rahm; 4 Loth Zucker und Zimmet recht unter einander geklopft und darüber gegossen.

Gebackenen Eyerkäß.

Der Käß wird wie oben gemacht, dann verrührt mit gestossenen Mandel, mit Rosenwasser, ein wenig Mehl oder Weckenbröseln, 3 Eyerdotter, Zucker, Zimmet, Rosinen, Zibeben nach Belieben, streiche dieses auf Weckenschnitten oder Riehmen und backe es langsam im Butter.

Mörser-Kuchen sehr schön.

Mache einen Nudlentaig von Eyer, aber ja kein Wasser, wälle ihn recht dünn aus, laß troknen, dann schneide Rühmlein eines Fingers breit, mache viereckigte Stücklein und backs in Schmalz, schneide von einer Citron, die Schelfe langlecht, etliche Stücklein Zimmet, auch langlecht geschnitten, Nägele, Pfeffer, Ingwer, jedes 2 Messer Spiz voll grob gestossen, mische das alles wohl unter das Gebackene; dann thue in eine messingne Pfanne 3 Löffel voll Honig; 3 Löffel voll Zucker; ein halbes Glas voll Rosenwasser, laß mit einander sieden, dann thue alles zusammen in die Pfanne, rührs auf dem Feuer recht unter einander, thue es in ein hohes aber nicht weites Häfele, und drücke es mit einem Löffel fest hinein, laß stehen bis recht kalt ist, dann thue es auf eine Platte umgestürzt, streue Zucker und Zimmet darauf, es ist sehr schön.

Kirschen Kuchen.

Nimm Wecken und schneide sie zu Schnitten, schütte siedende Milch daran, dann rühre 6 bis 8 Eyer darein Zucker und Zimmet, rühre es wohl, dann

thue die Kirschen darein und ein Stück zerlassenes Schmalz, und rühre es wohl unter einander, schütte es in das heisse Schmalz in eine breite Pfanne, oben einen Deckel mit Glut, und wann es schön gelb gebacken ist, so thue es umgekehrt auf eine Schüssel, streue Zucker und Zimmet darauf, es braucht eine Stunde zum Backen.

Kirschen-Kuchen auf eine andere Art

Mache einen guten Buttertaig, schmiere eine Potasche Blech mit Butter, lege von dem Taig darein, dann lege die Kirschen recht nahe an einander darauf, streue Zucker, Zimmet, klein geschnittene Citronenschaalen und Citronade darauf, und spritze mit der Hand ein wenig guten Wein darüber, dann lege wieder von dem Buttertaig ein Blatt darauf, und auf den Taig wieder Kirschen, und alles wie das erstemal, so macht man drey Geeleg Kirschen, und oben darauf einen Deckel vom Taig, welcher mit dem Messer muß gestupft seyn, daß er nicht platerig wird; dann mit Eyer bestrichen und im Backofen gebacken; dies ist eine der schönsten Kirschenkuchen auf Tafeln.

Kirschenkuchen auf eine andere Art.

Rühre ein Pfund Butter Schaum, dann rühre 12 Eyer nach und nach darein, weiche 4 Wecken in Milch, drücke sie wieder fest aus, rühre sie in den Butter; dann die Kirschen mit Zucker und Zimmet und Zitronenschelfe klein gehakt, rühre alles gut unter einander, und fülle es in Gogelhopfen Model, diesen schmiere mit Butter; streue ihn mit Mutschelmehl oder geschnittene Mandel und baks im Ofen.

Guter Amoletten oder Fledlens-Kuchen.

Backe schöne gelbe Amoletten, oder Fledlen, lege sie auf ein Nudelbret, streue Rosinen, Zibeben

und ein klein wenig Zucker darauf, dann lege wieder eine Amolette darauf, dann streue wieder wie auf das erste, mache so fort, bis er 3 Finger hoch ist, binde den Kuchen mit Bindfaden zusammen, rühre Eyer und kehre den Kuchen darin um, und bak ihn im Schmalz, wann er gebacken ist, so mache eine süsse Wein- oder Milchbrühe darüber; schneide in der Mitte ein rundes Stücklein aus, und giesse die Brühe hinein; dieser Kuchen macht eine schöne Platte und ist auch sehr gut.

Kuchen von Quitten gut zu machen.

Nimm gute zeitige Quitten, schöle sie und schneide kleine Schnizlein daraus, bestreiche eine Platte mit Butter, lege die Schnizlein darein, ziemlich Zucker und klein geschnittene Citronenschaalen, groblecht gestossene Mandel und Zimmet, dann wieder ein Geleg Schnizlein, und wieder Zucker Zimmet und Citronenschaalen aber keine Mandel, mache so fort bis aus ist, giesse ein Glas Rosenwasser daran, und deke es zu, daß kein Dampf heraus kommt, stells auf Glut und laß kochen, wann es eine Stunde gekocht hat, so laß in der Platte kalt werden, damit es ganz bleibt, wann man es umstürzt auf die Platten, welche man auf den Tisch gibt, dann streue es mit Zucker und Zimmet es ist ein guter Kuchen.

Kirschenkuchen mit Zuckerbrod.

Rühre einen Vierling Zucker mit 8 Eyer braf, dann rühre Zimmet und Citronenschaalen klein geschnitten darein, und 5 Hände voll Zuckerbrod, die Kirschen zopfe von den Stiehlen ab, und die Steine heraus, rühre sie hinein, schmier einen Model mit Butter, streue ihn mit Mutschelmehl und backs im Ofen.

Heffenkuchen im Potascheblech.

Mache einen Schoppen Milch warm, rühre ihn ins Mehl, ein halb Pfund zerlassenen Butter, Salz und zwei Löffel voll gute Bierheffen, drei Eyer, klopfe den Taig recht glatt, daß er Blattern bekommt, schmiere ein Potasche Blech mit Butter, und thue den Taig darein, laß ihn hochgehen, dann streich ihn mit Eyern, Salz und Kümmel darauf, oder Zucker und Zimmet und backs im Ofen.

Einen englischen Speckkuchen auf die neueste Mode.

Nimm 12 Loth Mehl, 4 Löffel voll Zucker; 3 Eyerdotter und sauren Rahm, mache einen Taig und arbeite ihn recht, welle ihn aus und schneide ein halb Pfund Butter darein, überschlage ihn etlichemal, dann formiere die Torte, mache eine Fülle darein, wie zur Mandel-Torte, dann thue den Deckel darauf, aber schneide ihn nicht aus, sondern stupfe mit dem Messer darein, daß er nicht blattert, streiche den Deckel mit Eyern; dann thue Zuckercandel darauf wie Spekbrökelein, 6 Loth Zitronade langlecht geschnitten, Citronenschalen klein gehakt, im Ofen gebacken, wann er gebacken ist, so sieht der Zuckerkandel wie Speck, der Citronad wie Zwiebel, die Citronenschale wie Kümmel, diese Torte ist recht gut und stellt viel vor.

Wiener-Kuchen, excellent.

Rühre ein Pfund Butter weiß, 12 Eyer eins um das andere und allemal 1 Löffel voll Mehl darzu, wann es eine Stunde gerührt ist, so thue süssen Rahm Salz und 2 Löffel voll gute Bierheffen, und noch mehr Mehl darein rühren, dann streue ein Potasche-Blech mit Mehl, thue vom gerührten Taig 3 Theil darein,

und drücke ihn mit der Hand gleich herum, dann stells zur Wärme es muß langsam aber viel gehen, wann es recht gegangen ist, so streue Zucker, Zimmet, Rosinen, Zibeben, und langlecht geschnittene Mandel, Citronade, Citronenschalen und Pomeranzen ziemlich dick darauf, vom 4ten Theil des Taigs mache runde Warglen lege sie auf die Fülle, wie geflochten, wann es ziemlich überdekt ist, so mache rund herum noch eine Wargel, dann laß noch ein wenig gehen, streue es mit Ey und Zucker und Zimmet, baks im Ofen, ist herrlich gut.

Kaiser-Kuchen.

Weiche Wecken in Wasser, drucke sie wieder gut aus, stosse 4 Loth Mandel, 4 Loth Zucker, rühre 6 Eyer eins nach dem andern drein und die Wecken auch, baks im Schmalz, oben und unten mit Kohlen, wann es gebacken ist, so stecke geschälte Mandel drauf und mache eine Soos; dazu nimm: 1½ Schoppen Wein, ½ Schoppen Wasser, Zucker und Zimmet, von einer Zitrone die Schale klein geschnitten, mit Butter einen Löffel voll Mehl gelb geröstet und an der Soos kochen lassen; dann lege den Kuchen auf eine Platte, giesse die Soos darüber und lasse ihn ein wenig aufkochen.

Kaiserkuchen auf delicate Art.

Rühre ein ½ Pfund Butter weiß, 6 Eyer eins nach dem andern, Zucker und Zimmet, von 2 Wecken die Brosamen darein gerührt, welche in süssem Rahm eingeweicht worden, Rosinen, Zibeben, 4 Loth gestossene Mandel; wann es gut gerührt, so schmiere ein Potaschebleck mit Butter und thue es drein, oben bestreiche es wieder mit Butter und baks im Ofen. Dann mache von Kirschen oder Hegenbutten eine süsse Weinbrühe, und bestecke den Kuchen mit geschälten

Mandeln und Zitronen, lasse ihn ein wenig in der Soos aufkochen, dann gieb ihn auf den Tisch, er ist recht gut.

IX. Abschnitt.

Hefen Gebackenes.

Caffee-Brod.

Man macht ein halb Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, 1 Ey, 2 Löffel voll Bierheffen mit lauer Milch an, thut ein Stück Butter dazu, und macht einen vesten Taig, auch ein wenig Citronenschalen; wer will kann auch ein wenig Anis darein thun; wenn der Taig recht braf gekloft ist, läßt man ihn bei der Wärme gehen, dann macht man 2 Laiblein daraus, sezt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, aber nicht nahe zusammen, dann läßt man sie noch ein wenig gehen und bakt sie im Ofen; man kann auch Schnitten daraus schneiden und auf dem Rost bähen.

Wafflen mit Bierhefen.

Rühre 1 Pfund Butter weiß, rühre 12 Eyer nach und nach mit 1 Pfund Mehl darein, mache einen Schoppen Milch lau und 2 Löffel voll Bierhefen, Zucker und Zimmet, oder Salz, man kann auch ein paar Löffel voll Zimmetwasser oder Kirschengeist darein rühren; stelle es zur Wärme, und wann sie genug gegangen sind, so schmiere das Waffleneisen mit Spek, und thue von dem Taig darein, dann baks schön gelb; man kann Zucker und Zimmet drauf streuen, oder die Löchlein mit Eingemachtem ausfüllen.

Hefenküchlein.

Thue Mehl nach Gutdünken in eine Schüssel an die Wärme, wann es warm ist, so giesse warme Milch, 2 Löffel voll gute Hefen drein und klopfe den Taig recht, lasse ihn bei der Wärme gehen; mache 8 Loth Schmalz heiß, giesse es drein, auch 3 oder 4 Eyer, rührs wohl durcheinander, lasse es noch einmal gehen, dann mache die Finger schmutzig und lege drei oder vier in eine weite Pfanne in das heisse Schmalz, schüttle sie immer, dann gehen sie hoch auf, und wann sie gelbbraun sind, so nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf Brodschnitten, und wann sie kalt sind, so streue sie mit Zucker. Man kann sie auch als Gemüß aufstellen, wenn man eine süsse Weinbrühe macht und läßt sie ein klein wenig drinn aufkochen.

Ein gerührter Gogelhopfen.

Rühre 3 Vierling Butter weiß und schaumig, rühre 12 Eyer eines nach dem andern darein und mit jedem Ey einen Löffel voll Mehl, bis 1 Pfund Mehl darinn ist, dann 1 Schoppen süssen Rahm, 2 Löffel voll Bierhefen, Salz oder Zucker, wann es wohl gerührt ist, so fülle es in einen gewundenen Model, welcher mit Butter geschmiert und mit Mutschelnmehl bestreut ist, lasse es bei der Wärme gehen und baks im Bakofen, man kann auch Rosinen und Zibeben drein thun.

Hefenküchlein im Ofen gebacken.

Nimm 4 grosse Hände voll Mehl in eine Schüssel, 2 Löffel voll Bierhefen und Salz, lasse ein Stük Schmalz vergehen, schütte es drein und rührs mit einer halb Maaß Milch, die warm ist, an, schlage 6 Eyer drein und laß den Taig bei der Wärme gehen,

wann er gegangen, so thue ihn auf das Nudlenbrett und würke ihn ein klein wenig, mache wie eine untere Kaffeetasse Küchlein daraus, aber welle sie nicht, sondern formire sie mit der Hand, lege sie auf ein Blech mit Mehl bestreut, und lasse es noch ein wenig gehen, dann bestreichs mit Eyern, streue Zucker und Zimmet darauf, oder Kümmel, Salz und Spekbröckelein, dann baks im Ofen.

Gute kleine Gogelhopfen.

Rühre ein halb Pfund Butter oder Schmalz weiß, 8 Eyer drein und ein halb Pfund Mehl, 6 Löffel voll süssen Rahm, 3 Löffel voll Bierhefen, 3 Löffel voll Zucker, rühre alles wohl untereinander, lasse es bei der Wärme gehen, schmiere die Mödelein mit Butter und bestreue sie mit Mutschelnmehl, dann fülle sie nicht ganz voll von dem Taig und laß ihn noch ein wenig gehen, bis sie voll sind und baks schnell im Ofen. Man kann sie zum Nachtisch geben, oder in einer Kirschen- oder Hegenbuttenbrühe aufkochen, oder zum Kaffee aufstellen.

Butterwecken mit Hefen.

Rühre 1 Pfund Butter weiß, rühre Nägelein, Muskatnuß, Zimmet und Salz darein, rühre es eine Weile, mache ½ Schoppen Milch warm, giesse sie an 2 Löffel voll Bierhefen, thue es an den Butter, dann rühre 1 Pfund Mehl drein und 1 Ey, und wann sie wohl gegangen sind, so streiche sie mit Eyern und Salz, und baks im Ofen.

Mandel-Wafflen.

Rühre 1 Pfund Butter mit 10 ganzen Eyern und 8 Eyerdottern eine Stunde, dann rühre ½ Pf. gestossene Mandel, ein halb Pfund Zucker, ein halb Loth

Zimmet, eine halbe Maas süssen Rahm darein und 1 Pfund Mehl, ein paar Löffel voll gute Bierhefen; wann es wohl gerührt ist, so decke den Taig zu mit einem Tuch, stelle ihn zur Wärme und laß ihn gehen, wenn er genug ist, so backe ihn im Eisen, aber sie müssen weiß bleiben, fülle die Löchlein mit eingemachten Früchten, und giebs wo möglich warm auf den Tisch.

Hefen - Küchlein.

Thue 2 Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre es mit lauer Milch und 1 Vierling zerlassenen Butter an, dann rühre 5 Eyer eines nach dem andern drein, Salz und 2 Löffel voll gute Bierhefen, lasse es bei der Wärme gehen, wenn es genug ist, so lege ihn mit der Hand ins heisse Schmalz und lasse sie gelb backen, die Pfanne schüttle fleißig.

Spek - Küchlein.

Giesse eine halbe Maaß warme Milch in 2 Pfund Mehl, rühre 2 bis 3 Löffel voll Bierhefen drein und klopfe den Taig recht, laß ihn bei der Wärme gehen, wann er gegangen ist, so rühre 1 Pfund zerlassenen Butter mit 9 Eyern in den Taig, auch Salz, thue ihn auf 1 Nudlenbrett, würke ihn ganz luks, dann mache mit der Hand einer Tasse groß Küchlein, stelle sie noch einmal an die Wärme und lasse sie gehen, dann besäe ein Blech mit Mehl, thue sie drauf und streiche sie mit Eyern, thue Salz, Kümmel und Spekwürfelein darauf und baks im Ofen.

Zuckergebackenes.

Anis-Brod.

Nimm 8 Loth gestossenen Zucker, 8 Loth fein Mehl, oder Stärkmehl 4 Loth; bei 5 Eyer, 2 Loth Mandel, ein halb Loth Cardamomen, ein halb Loth Muskatenblüthe, Anis nach Belieben; dieses alles wird unter einander recht geschlagen, dann in einen Model gethan und im Ofen gebacken.

Anis-Brödlein auf andere Art.

Sechs Eyer werden mit einem halb Pfund Butter wohl gerührt, bis der Taig schön dick ist, von einer Zitrone die Schale ganz klein geschnitten oder gehakt, Anis nach Belieben, 20 Loth feines Mehl darein gerührt; dann mache 3 lange Wargeln draus, lege sie auf ein Blech und backe sie im Ofen. Wann sie noch warm sind, so schneide Schnittlein daraus, lege sie wieder auf Blech und thue sie nochmals in Ofen, daß sie gelb werden.

Aufgeloffenes Anis-Brod.

Ein Ey recht geklopft, einen Vierling gesiebten Zucker, 8 Loth Stärkmehl, 8 Loth fein Mehl, alles gesiebt; dieses unter einander gekocht, dann eines Messerrucken dick ausgewellt und mit Mödel ausgedrukt, im Ofen oder in der Tortenpfanne gebacken.

Butter-Blumen.

Schneide ein halb Pfund Butter in ein halb Pfund Mehl, 1 Eyerdotter, 3 Löffel voll Wein, 4—6 Löffel voll Zucker, mache es zu einem Taig, welle es 2 Messerrucken dick aus, stich mit blechernen Mödeln Blumen aus. Man kann auch mit dem Federmesser

selbst Blumen und Blätter ausschneiden; streichs mit Eyern, streue Zucker und geschnittene Mandel darauf und baks gelb.

Bauren Brod.

Rühre 3 Vierling Zucker mit 6 Eyern, 3 Vierling geschnittene Mandel, 2 Loth Zitronat, von 2 Zitronen die Schale, von einer Pomeranze die Schale, alles länglicht geschnitten; dann rühre 3 Vierling Mehl drein und schmiere eine Form mit Butter, fülle das Gerührte drein und baks im Ofen, und dann schneide Schnitten daraus.

Belgrader Brod.

Nimm 1 Pfund fein gestossenen Zucker, 1 Pfund Mandel, 1 Pfund Mehl, 4 Eyer, 1 Loth gestossenen Zimmet, ein halb Loth Nägelein, ein halb Loth Muskatenblüthe, eine Muskatnuß, von 2 Zitronen die Schale, 4 Loth geschnittenen Zitronat, mache alles zu einem Taig mit 2 Löffel voll Zimmetwasser, oder Kirschengeist, würke es recht unter einander, dann wälle ihn aus, schneide Stüklein, oder stichs mit blechernen Mödeln aus; bestreichs mit Zitronensaft und baks auf einem Blech im Ofen.

Einen gebackenen Spiegel.

Schäle und stosse 1 Vierling Mandel klein, rühre sie mit 4 oder 5 Eyern, 1 Vierling Zucker, ein halb Loth gestossenen Zimmet, wie einen Mandeltorten-Taig, 4 Loth Zitronat, von einer Zitrone die Schale klein geschnitten und drein gerührt; dann schneide Oblatten in Form eines Spiegels und streiche einen halben Löffel voll recht in die Mitte, dann ein gleich grosses Stück Oblatten drauf, daß in der Mitte ein Spiegel bleibt; dann mache einen Taig wie zu Aepfel.

küchlein, drücke davon eines Fingersbreit neben herum, daß es die Rahmen des Spiegels formirt, backe es schön gelb im Schmalz; in der Mitte bleibt es weiß. Es giebt eine schöne Platte zum Aufstellen; auch kann man die Oblatten mit eingemachten Früchten füllen, oder wie Tabaksrollen.

Kaffee-Küchlein.

Laß eine halb Maas Milch mit 8 Loth Butter in einer mössenen Pfanne sieden, rühre Mehl, ein klein wenig Salz und 8 Loth Zucker darein, bis der Taig sich von der Pfanne schält, thue ihn in eine Schüssel, laß ihn kalt werden; dann rühre 8 Eyer darein, und klopfe ihn glatt, dann streue ein Blech mit Mehl, setze mit dem Löffel vom Taig aufs Blech und baks im Ofen, sie sind gut.

Eis zum Zuckerbrod.

Rühre 6 Eyerweiß und von 2 Zitronen den Saft, mit 6 Löffel voll vom feinsten Zucker, streiche es aufs Zuckerbrod, oder sonst Sachen, so giebt es ein schönes Eis.

Zitronen-Brod.

Rühre 2 Eyerweiß mit 8 Loth feinem gesiebten Zucker und von einer Zitrone die Schale rein geschnitten, eine ½ Stunde lang; dann rühre Mehl darein, daß mans würken kann; wann es recht unter einander gewürkt ist, so stichs mit blechernen Mödeln aus, legs auf ein Blech und baks im Ofen in einer schwachen Hitze.

Golatschen.

Ein halb Pfund Butter recht schaumig gerührt, nach und nach 5 Eyerdotter darein geschlagen und zulezt ein ganzes Ey, dann ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Mehl, ein wenig Zimmet daran gethan,

in der Hand rund gemacht, auf ein Blech gelegt und in schwacher Hitze gebacken.

Gebackene Zuckerstengel.

Rühre 6 Eyer, 1 Vierling Zucker, 1 Vierling Butter, von einer Zitrone die Schale rein geschnitten, 1 Pfund Mehl; wann es wohl gerührt ist, so mache Wargeln wie Finger und baks im Schmalz gelb.

Gutes Magenbrod.

Läutere 1 Pfund Zucker in einem Glas voll Rosenwasser in einer messenen Pfanne bis er einen Faden spinnt, probire ihn auf einem Teller, wann er hart ist, so ist er gut, 1 Loth Zimmet, 1 Quintle Nägelein, eine ganze geriebene Muskatnuß, ein Quintlein Muskatenblüthe, von 2 Zitronen die Schale, und von einer Pomeranze die Schale, 8 Loth Zitronat, 4 Loth Mandel, dieses alles länglicht geschnitten, das Gewürz aber gröblicht gestossen, lasse alles dieses mit dem geläuterten Zucker kochen, wie ein weiches Ey, netze den Model oder Form mit Zimmetwasser, laß es eine Stunde in der Form stehen, dann stürze es auf ein Brett um, so kannst du es schneiden wie du willt; streichs ein wenig mit Zitronensaft.

Gebackene Mandelschnitten.

Schäle und stosse ein halb Pfund Mandel klein, rühre 6 Eyer, 6 Loth Zucker, 1 Löffel voll Semmelmehl drein mit Zimmet, Rosinen und Zibeben, gieße heisse Milch über Weckenschnitten, aber nur daß sie feucht werden, dann streiche das Gerührte hoch darauf, kehre sie in Eyern um und baks im Schmalz. Wann man sie trocken aufstellt, so streut man Zucker und Zimmet darauf; sie sind aber herrlich in einer Kirschen- oder Hegensoß, oder Weinbrühe.

Gebackene Mandel.

Nimm 8 Loth gestossenen Zucker, 4 Loth fein gehakte Mandel, 2 Eyer, Zimmet und Mehl, daß man einen Taig machen kann, von diesem Taig kann man Mandel machen, oder allerhand daraus formiren und im Schmalz backen.

Mandel-Bögen.

Es werden Eyerweiß zu Schaum geschlagen, ein halb Pfund Mandel nicht gar fein gestossen, ein halb Pfund feinen Zucker, diese beide langsam mit dem Schaum angerührt, daß es aber nicht gar zu dünn wird; dann wird ein Blech mit Wachs bestrichen, den Taig Messerrucken dick darauf gethan und langsam gebacken, alsdann über ein rundes Holz gekrümmt.

Mandel-Bögen, recht fein.

4 Eyerweiß zu einem dicken Schnee geschlagen, dann mit einem halb Pfund Butter eine Stunde recht gerührt, ½ Pf. Mandeln länglicht geschnitten, an ein warmes Ort gelegt, daß sie recht trocken werden, dann zu dem Zucker gethan, ein wenig mit gerührt, dann Messerrucken dik auf Oblatten gethan, in einer schwachen Hitze gebacken und über ein Wellholz gekrümmt.

Mandel-Herz, delicat.

Nimm 1 Vierling geschälte und rein gestossene Mandel, 1 Vierling Zucker, 1 Vierling feines Mehl, 6 ganze Eyer eine halbe Stunde recht gerührt, von einer Zitrone die Schale, ein Herzmödelein gefüllt und gebacken.

Mandelherz auf andere Art, mit Chocolade.

Es wird ein halb Pfund geschälte Mandel gestossen, so rein, wie Taig, ein halb Pfund Zucker, 12 Eyerdotter, eine Stunde gerührt, das Eyerweiß zu

zu einem Schnee geschlagen und zulezt drein gerührt, 4 Loth Chocolade und von einer Zitrone die Schale auch drein gerührt, ein Herzmodel mit Butter geschmiert und mit Zucker gestreut, eingefüllt und gebacken.

Mandel von Taig.

1 Vierling ungeschälte Mandel rein gestossen, 1 Vierling Zucker, 8 Loth Mehl, Zimmet, 3 oder 4 Eyer, alles auf dem Nudelnbrett unter einander gewürkt und mit Mödeln ausgestochen und schön gelbbraun im Schmalz gebacken.

Magen-Brod.

Rühre 18 Eyerdotter mit 3 Vierling feinem Zucker und Anis eine Stunde lang, dann 8 Loth feines Mehl, das Weisse von den Eyern zu Schnee geschlagen, hinein gerührt und in blecherne Mödel gefüllt, welche mit Butter geschmiert sind und im Bakofen gebacken.

Mandel-Körblen.

Schäle 1 Pfund Mandel, schneide sie länglicht, 3 Vierling gesiebten Zucker, auch länglicht geschnittenen Zimmet, dieses mit 2 Eyerweiß angerührt, oder mit 2 Löffel voll Rosenwasser, mache einen Taig, formire Körblein und backe sie schön gelblecht.

Geröstete Mandel.

Zu einem Pfund Mandel nimm ein Pfund Zucker, thue Schmidtkohlen in eine Glutpfanne, und den Zucker in eine messene Pfanne darauf, läutere den Zucker mit 1 Schoppen Wasser, und wann er geläutert ist und Fäden spinnt, so thue die Mandel drein, kehre sie mit einem kleinen eisernen Löffel um, und wann sie anfangen zu köchlen, so rühre sie beständig um, dann werden sie ganz trocken; wann sie wieder feucht wer-

den, so thue sie vom Feuer und rühre sie um, schütte sie in eine breite Schüssel, lasse sie erkalten, so sind sie gut zum essen.

Mandel-Hippen.

Stosse ein halb Pfund Mandel rein mit Rosenwasser, thue ihn in Wein oder Milch, mit was du den Taig haben willst; Zitronenschalen klein geschnitten, ein wenig Zimmet und Nägelein, thue Mehl in eine Schüssel, rühre es mit diesem an, ein Stük zerlassenen Butter, 3 Eyer, rühre alles in das Mehl, der Taig muß ein wenig diklecht seyn, dann baks im Hippeneisen.

Hobelspäne.

Reibe auf dem Ribeisen das Gelbe von 2 grossen Zitronen ab, nimm 1 Pfund feinen gesiebten Zucker, ein Eyerweiß und Zitronensaft, rühre dieses recht untereinander, daß es diklecht wird; streue es auf Oblaten, welche lang aber schmal wie Hobelspän, wann sie überstrichen, so hebe sie über Kohlen und krümme sie dann, lege sie auf Papier, auf den heissen Ofen, oder in die Tortenpfanne, dann sind sie gleich recht.

Mandelschnitten oder Mutscheln.

Rühre 1 Pfund Butter, 1 Pfund geschälte und gestossene Mandel, 1 Pfund Zucker; 1 Pfund Mehl, 1 Loth Zimmet, von 4 Zitronen das Gelbe gewürfelt geschnitten, von 2 Zitronen den Saft darein gedrükt, überschlage den Taig zweimal, und formire Schnitten oder Mutscheln daraus, lege es auf ein Blech mit Meel bestreut und bestreichs mit Eyern, dann besäe sie mit Zucker und Zimmet und baks im Ofen.

Grundeln zu machen.

Nimm einen Vierling gesiebten feinen Zucker, einen Eyerdotter, 1 Pfund feines gesiebtes Mehl, ein wenig

Rosenwasser, rühre dieses wohl untereinander und formire mit der Hand Fischlein daraus, wie es dir gefällt, ziehe sie durch Eyerweiß und bestreue sie wohl mit Mutschelnmehl und backe sie schön gelbbraun im Schmalz; sie krümmen sich im Schmalz und sehen dann wie würkliche Grundeln aus.

Mandel-Hobelspäne.

Rühre 4 Loth ganz rein gestossene Mandel mit 4 Loth Zucker und 1 Löffel voll Zimmetwasser an, schmiere es auf Oblatten, dann schneide mit einer langen Scheere Rühmen schmal daraus, baks in der Tortenpfanne, dann krümmen sie sich, sind auch schön und gut, sie müssen aber weiß bleiben, daß sie Hobelspänen gleich sehen; wann man sie auf den Tisch giebt, so sprizt mans mit Rosen- und Zimmetwasser und streut Zucker darauf.

Schöne Mandel-Brezetlen.

Schäle 4 Loth Mandel, stoße sie klein, rühre ein Eyerweiß zu Schaum, dann die Mandel drein und 6 Loth feinen Zucker, einen Löffel voll nach dem andern drein gerührt; nimm ein wenig Taig und probire, ob du ihn zu Brezetlen machen kannst, ist er recht, so mache schöne Brezetlen draus, setze sie auf Oblaten und baks in einer Tortenpfanne; sie müssen weiß bleiben. Solchen Taig kann man auch mit allerley Model ausstechen oder Figuren daraus schneiden, sie sind gar schön.

Mandel-Zuckerbrod.

Rühre 6 Eyer mit 20 Loth feinem Zucker zwei Stunden, 14 Loth Mehl und 12 Loth länglicht geschnittene Mandel, Anis und Fenchel von jedem 1 Loth, wann alles recht gerührt ist, so schmiere Mödel mit

Butter und baks im Ofen; wanns gebacken ist, so schneide Schnitten daraus, und laß es in der Wärme hart werden.

Bitteres Mandelbrod.

Schäle ein halb Pfund bittere Mandel und stoße sie recht klein, rühre 4 bis 5 Eyer zu Schnee, und rühre die Mandel mit 10 Loth Zucker darein, rühre es stark, daß er dik wird, schmiere ein Blech mit Butter und setze sie rund auf, streue ziemlich Zucker darauf und baks im Ofen schön gelb.

Kleien-Brod.

1 Vierling Mandel werden ungeschält gestossen, 1 Vierling Zucker, 12 Loth Mehl, 2 Theelöffel voll Zimmet, 2 Theelöffel voll Nägelein, beides gestossen, von einer Zitrone die Schale ganz klein geschnitten; wann alles unter einander ist, so nimmt man 4 bis 5 Eyer, 4 Loth Butter, dann arbeitet man den Taig recht, und formirt ihn länglicht wie ein Brod und baks im Ofen.

Mutscheln von Gewürz.

Nimm 1 Pfund gestossenen Zucker, 1 Pfund fein Mehl, von 2 oder 3 Zitronen die Schalen klein geschnitten, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Nägelein, Pfeffer, Jngwer, jedes ein Quintlein, 8 Eyer, rühre einen Löffel voll Zucker nach dem andern darein, thue den Taig in eine Schüssel, er muß nicht gewürkt werden, aber immer feucht bleiben; mache die Hände ein wenig schmutzig, formire kleine Mutscheln daraus, setze sie auf ein Blech mit Butter bestrichen, und lasse sie ganz langsam backen; sie müssen nicht gelb werden, sondern weiß bleiben.

Muskatzielein.

Nimm 1 Pfund Mandel, stosse sie aber nicht gar klein, anderthalb Loth Zucker, 1 Loth Zimmet, 1 Loth Nägelein, 2 Muskatnuß, stosse dieses aber nicht gar klein, nimm 5 Eyerweiß, 2 Löffel voll Mehl, 2 Löffel voll Rosenwasser, rühre alles unter die Mandel, die Mödel bestreue wohl mit Zucker und Zimmet, dann baks im Ofen in einer schwachen Hitze.

Jägerschnitten.

Rühre 6 Loth gestossenen Mandel mit Zimmet und 8 Loth Zucker mit Eyern an, so dik als ein Mandel-Tortentaig, dann schneide viereckigte Oblaten und streiche von dem Gerührten drauf Fingersdik, säe Zucker drauf und baks in der Tortenpfanne.

Hippen auf gemeine Art.

Nimm 1 Pfund Mehl, rühre es mit 1 Pfund Zucker und 5 Eyern an, thue Zimmet, Nägelein und Pfeffer drein, von einer Zitrone die Schale rein geschnitten, mit Wein, Wasser und süssem Rahm ein Taig angerührt und im Eisen gebacken.

Hippen mit Mandel.

Schäle und stoße 1 Vierling Mandel klein, nimm 12 Löffel voll Milch und 6 Löffel voll Zucker, Zimmet, Nägelein und ein wenig Pfeffer, Zitronenschalen klein geschnitten, mache diesen Taig mit 2 Eyern an, und wann er nicht dünn genug ist, so nimm noch mehr Milch, dann bak ihn im Hippeneisen, wie andere gemeine Hippen.

Kräftiges Mandelbaches.

Nimm 8 Loth Zucker, 8 Loth Mandel, 8 Loth Butter, 8 Loth Mehl, mache es mit der Hand zu einem Taig an auf dem Nudlenbrett, wann es nicht

feucht

feucht genug ist, so nimm süssen Rahm dazu, welle den Taig aus, mache einer Hand breit und Viertels lange Stükchen, lege sie auf ein Blech und streiche sie mit Eyergelb, streue Zucker darauf und baks im Ofen, aber nicht zu heiß.

Kindbetterbrod, recht gut.

Rühre ein halb Pfund Butter weiß, ein halb Pf. gestossene Mandel, ein halb Pfund feinen Zucker, 2 Löffel voll Zimmetwasser und 2 Eyer, rühre es in den Butter; dann würke es auf dem Nudlenbrett, welle ihn aus und schneide viereckigte Stüklein, streiche sie mit Eyerweiß zu Schaum geschlagen und streue es mit Zucker und Zimmet, es ist auch gut für Kranke.

Pfeffer-Nüßlein.

Rühre 1 Pfund Zucker mit 6 Eyer eine Stunde, dann 9 Quintchen Nägelein, ein halb Loth Zimmet, 1 Quintchen Muskatenblüthe, eine ganze geriebene Muskatnuß, von einer Zitrone den Saft; 1 Löffel voll Kirschengeist, alles dies auch drein gerührt, und zulezt 1 Pfund feines gesiebtes Mehl, formire sie und baks im Ofen.

Pomeranzen-Brod.

Rühre 4 Eyer mit einem halb Pfund gestossenen Zucker eine Stunde, nimm von einer Pomeranze und von einer Zitrone die Schale, 2 Loth Zitronat, alles gewürfelt geschnitten; wann es eine Stunde gerührt ist, so thue das Geschnittene darein, nebst 1 Quintchen Zimmet und ein wenig Muskatenblüthe, dann rühre ein halb Pfund vom feinsten Mehl darein, schmiere ein Blech mit Butter und besäe es mit Mehl, setze runde Brödlein drauf und baks im Ofen oder Tortenpfanne, dann bestreue sie mit Zucker und Anis.

Ein schönes Marcipan zu machen.

Nimm 1 Pfund Mandel, schäle und stosse sie auf das reinste, netze sie im Stossen mit Rosen, oder Zimmetwasser; 1 Pfund vom feinsten Zucker gesiebt und zwei Theil davon unter die Mandel gerieben, den dritten Theil behalte zum auswellen, und thue Mandel und Zucker in eine messene Pfanne, stelle sie auf Kohlen und rühre es immer, daß es nicht anbrennt; wann es dik ist, so thue es auf ein Nudlenbrett, welle es mit dem behaltenen Zucker aus und drücke ihn in Mödel aus von allerley Figuren, und baks im Ofen in einer schwachen Hitze.

Springerlein.

Zwei frische Eyer werden mit einem halb Pfund fein gesiebtem Zucker wohl gerührt; ist der Taig dik und glatt, so wird ein halb Pfund feines Mehl darein gerührt; wann der Taig dik ist zum ausmachen, so wird er eine Weile in die Kühle gestellt, er läßt sich besser ausdrucken; wann sie dann gemacht sind, so ist es gut, wenn sie wieder eine Stunde stehen und recht troknen; die Blecher werden mit Butter geschmiert und mit Anis gestreut; der Ofen muß nicht zu heiß seyn, man kann es mit einem probiren, laufen sie in die Breite, so ists zu heiß, laufen sie aber schön auf, so ist der Ofen recht.

Rahm-Hippen.

1 Pfund fein gestossenen Zucker, 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund rein gestossene Mandel, von einer Zitrone die Schale klein geschnitten; auch den Saft, geschnittenen Zitronat, ein wenig Muskatenblüthe, Nägelein und Zimmet, dieses alles in eine Schüssel gethan; dann 4 Löffel voll Rosenwasser, 6 Eyerdotter, ein wenig süssen Rahm, und ein wenig guten

Wein warm gemacht, dann den Taig dünn mit angerührt, 6 Loth Butter drein vergehen lassen und im Hippeneisen wohl gebacken.

Zimmet-Stern.

Man schlägt 5 Eyerweiß zu Schnee, rührt ein halb Pfund Zucker drein, und wenn es gut gerührt ist, wird ein halb Pfund ungeschälte gestossene Mandel und 1 Loth Zimmet drein gerührt, dann auf ein Brett mit Mehl und Zucker bestreut, ganz leicht ausgewürkt, messerrucken dik ausgewellt und mit einem Sternmodel ausgedrukt, auf ein mit Butter geschmiertes Blech gelegt und im Ofen gebacken. Diese Zimmetstern lassen sich lang halten.

Zuckermond.

Rühre 5 ganze Eyer, 1 Vierling gestossene Mandel, 1 Vierling Zucker eine Stunde; hernach thue nach Belieben Gewürz und Mehl darein, mache halbe Mond daraus und backe sie gelb im Ofen.

Zimmet-Kräflein.

Rühre 2 Eyer gut, dann rühre Mehl darein, ein wenig Salz, mache einen gelinden Taig, welle ihn auf das dünnste aus, dann schneide ihn so breit als du es zu den Krapfen haben willst, stosse Zucker und 1 Loth Zimmet, rühre ihn mit 4 Eyerdotter an, fülle die Krapfen mit einem Eßlöffel voll, druks zu und bestreichs mit Eyern und baks im Ofen.

Zuckerkränzlein.

Thue Mehl, Butter und Zucker auf das Nudlenbrett, alles gleich abgewogen, ein wenig Zimmet und Nägelein, dann werden so viel Eyerdotter darauf geschlagen bis man alles zu einem ordentlichen Taig winken kann; nun macht man Kränzlein, groß oder klein,

wie man sie haben will, und bakt sie in einem nicht zu heissen Ofen recht schön.

Zuckertaig-Krapfen.

1 Vierling Mehl, 1 Vierling Zucker, 1 Vierling Butter, alles mit einander auf dem Brett unter einandereinander gewürkt, mit einem Glas Wein und 2 Eyern angenezt, zweimal aus einander gewellt, dann macht man die Fülle von 4 Loth rein gestossenen Mandeln, 2 Löffel voll Zucker, 2 ganze Eyer, wohl gerührt, den Taig zu Krapfen gemacht und die Fülle drein, und wanns bestrichen ist, im Bakofen gebakken; man kanns auch mit Aepfel oder sonst guter Fülle füllen.

Zucker-Brezel.

1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel gethan und in der Mitte ein Taigle mit lauer Milch und Hefen angemacht und gehen lassen; 12 Loth Butter weiß gerührt, 1 Vierling Zucker, 2 ganze Eyer und 2 Dotter, ein wenig Rosenwasser drein gerührt, wann das Taigle gegangen ist, so thue das Gerührte drein, klopfe den Taig recht glatt, er muß aber nicht zu weich seyn, daß die Brezetlein gut draus zu formiren seyn; wann sie ein wenig gegangen sind, so streiche sie mit Eyerweiß und streue sie mit Zucker und backe sie im Ofen.

Zimmet-Küchlein.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund vom feinsten Zucker und stoß ihn und siebe ihn, dann nimm Tragant, lege ihn in Rosenwasser, dann stoße ihn unter den Zucker, daß es ein Taigle giebt, dann rühre 6 Löffel voll Zimmet drein, daß der Geruch stark wird, mache runde Küchlein und druke Mödelein darauf, laß es bei der Wärme abtroknen, oder in der Tortenpfanne auf heisser Asche.

Zuckerbrod.

12 Eyer mit 1 Pfund feinem gesiebtem Zucker, auf einer Seite gerührt, wann er recht dik gerührt ist, so thue ein halb Pfund fein gesiebtes Mehl darein, rühre es so lang, bis es dik wird, setze es auf ein Blech und baks im Ofen.

Schnee zu machen.

Thue 1 Pfund gestossenen feinen Zucker in eine messene Pfanne, lasse es mit 1 Glas Rosenwasser sieden, wann er eine Weile gesotten hat, so giesse ein wenig ins kalte Wasser, wann er bricht wie Glas, so ist er recht, rühre 2 Löffel voll Zucker mit einem Eyerweiß wohl, giesse es auf den gesottenen Zucker, rühre es etliche Minuten, fülle es hoch auf eine Form von Papier und laß es troknen.

Spanisch Brod.

Mache einen guten Buttertaig, dann rühre das Gelbe von 3 Eyern mit 8 Loth Zucker, Zimmet und Zitronenschalen klein geschnitten, ein Glas spanischen oder Muskatenwein drein, fülle es in den Taig, welcher länglicht wie spanisch Brodt seyn muß, streichs mit Eyern mit Zucker gestreut und im Ofen gebacken.

Anis-Brod.

Schlage 22 Stük Eyer zum Schnee, dann thue zuerst das Gelbe, und dann 1½ Pfund gröblich gestossenen Zucker hinein, schlage die Masse auf dem Feuer, und wenn sie wieder kalt ist, rühre schnell 1 Pfund 10 Loth Mehl, 1½ Loth Anis, etwas Rosenwasser und Zitronenessenz hinein, backe es langsam, und röste es in einem sehr heißen Ofen.

Gedults-Bisquit.

Schlage ein halb Pfund Eyerweiß zu Schnee, dann

thue $\frac{3}{4}$ Pfund fein gestossenen Zucker hinein und rühre es ein wenig ab, dann thue $\frac{1}{8}$ Schoppen Syrop, 6 Tropfen Pergament-Essenz und 18 Loth gesiebt Mehl hinein, tressiere sie auf mit Wachs beschmiertem Blech, lasse sie recht gut abtroknen, und bake sie mit einem starken Feuer.

Pfeffernüsse, ordinaire.

Rühre 8 ganze Eyer mit $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker ein wenig, dann thue $\frac{1}{4}$ Schoppen Syrop, $\frac{3}{4}$ Pf. groben, $\frac{3}{4}$ Pf. feine Bisquit-Brosen von Papier und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und etwas Pfeffer, etwas würflicht geschnittenen Zitronat und Pomeranzenschalen hinein.

Bisquit-Lebkuchen.

Schlage eine kalte Masse von 20 Eyern und $1\frac{1}{2}$ Zucker, dann rühre nebst Rosenwasser 2 Pfund frisch weiß Mehl, 2 Loth melirt Gewürz, 2 Pf. im Ofen 4ekkigt geschnittene, braun geröstete Mandel und 1 Pf. Zitronat und Pomeranzenschaalen, und dreßiere sie auf Oblaten.

Groß-Schwaben-Brod.

Nimm 4 ganze Eyer, 1 Pfund Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, eine Zitrone, 1 Loth Zimmet, ein halb Pfund frischen Butter, Eyer, Zucker, Butter und Zitrone werden, bis der Zucker geschmolzen ist, gut gerührt, dann rührt man den Zimmet hinein, und dann das Mehl, womit die Masse angewürzt wird; ehe man die Masse ausrollt, muß sie kalt seyn; sie wird mit Formen ausgestochen, ehe sie gebacken wird, mit ohngefähr 4 Eyergelb, etwas Zucker, Rosenwasser und Zimmet, welches gut mit einander vermischt, bestrichen, und in gut heißem Ofen gebacken, probatum est.

Geröstete Mandel.

Koche 2 Pfund Zucker mit 1 Loth Sandel zuerst ein wenig, dann thue 2 Pf. ausgelesene schöne Mandel hinein und koche sie so lange, bis der Zucker auf der Seite troken läßt, alsdann hebe sie ab, werfe sie im Kessel ein wenig hin und her, thue 1 Loth gestossenen Zimmet hinein, und rühre sie über die Queer, bis der Zucker troken ist; dann setze sie wieder auf, und rühre sie so lange bis die Mandel recht knallen und der Zucker daran recht glänzt. Hierauf thue sie auf ein Blech und löse die angebackene von einander.

Bittere Macronen.

Nimm 1 Pfund geschälte bittere Mandel, reibe diese zuerst ein wenig zart, dann thue nach und nach 6 Eyerweiß dazu und reibe die Masse ganz zart. Alsdann thue 2 Pfund gestossenen englischen Lompen dazu, und reibe die Masse mit noch 8 bis 10 Eyerweiß, bis sie recht braun glänzt, und mache sie öfters unter dem Reiben mit dem Spartel hinunter. Dreßire sie auf Papier mit dem Spartel und Messer und backe sie gleich mit einem starken Feuer.

Zitronen und gefüllte Macronen.

Reibe 1 Pfund trockene geschälte süsse Mandel mit 6 Eyerweiß recht zart; dann thue 2 Pfund gestossenen englischen Lompen-Zucker, darzu, und reibe eine Zitrone auf dem Riebeisen darein, reibe die Masse alsdenn mit noch 8 bis 10 Eyerweiß, bis sie schön braun glänzt; und dreßire sie mit 2 Löffeln auf Papier lang. Von dieser Masse dreßiere auch auf Oblaten rund zu gefüllten Macronen, und fülle sie mit eingemachten Kirschen; überstreiche dann das Eingemachte wieder mit ein wenig Masse, bestreue sie mit weißem Sternzucker, und bake sie mit einem starken Feuer.

Chocolade-Macronen.

Nehme ein halb Pfund geschälte süße trockene Mandel, reibe sie zuerst ein wenig zart. Hernach thue 1 Pfund gestoßenen englischen Lompen und 2 Loth Chocolade dazu, und reibe die Masse mit noch 6 Eyerweiß schön braun glänzend; dreßiere sie mit dem Spartel auf Papier, bestreue sie mit weißem Streuzucker, und backe sie gleich mit einem starken Feuer.

Zimmet-Macronen.

Reibe ein halb Pfund geschälte trockene süsse Mandel mit 3 Eyerweiß ein wenig zart, dann thue 1 Pf. gestoßenen englischen Lompen darzu, und mache die Masse auch unter dem Reiben öfters mit dem Spartel hinunter, und mit einem halb Loth Sandel, 1 Quintchen gestoßenen Zimmet, und ½ Quintchen gestoßene Nägelein nebst noch 6 Eyerweiß, reibe die Masse schön braun glänzend. Hierauf dreßiere sie mit 2 Löffeln lang auf Papier, bestreue sie mit weißem Streuzucker an beeden Enden und backe sie gleich.

Zimmet-Schwämme.

Reibe 5 Loth dürre süsse Mandel mit ohngefähr 1 Eyerweiß, recht zart, dann rühre sie mit 20 Loth Zucker und Eyerweiß, 1 Schaale Rosenwasser recht gut; thue wenn der Schnee von 5 Eyerweiß recht gut ist, 2½ Loth Mehl, 2 Loth queer zart geschnittene geschälte Mandel, 1 Quintchen Zimmet und etwas Bolus hinein; dreßiere sie mit dem Löffel auf weiß Papier, streue sie ein wenig mit würflicht geschnittenen Pißarien; lasse sie oben auf dem Ofen ein Häutchen ziehen, und backe sie ganz langsam.

Pfannenkuchen.

Nimm 3 Loth dürre Mandel mit ganzen Eyern

gerieben und mit 3 Loth Zucker, ganzen Eyern und 2 Dotter gerührt, eine ganze abgeriebene Zitrone hinein, und blos auf einem mit Wachs bestrichenem Blech gebacken, dann zerschnitten und mit geläutertem Zucker angestrichen und mit gestoßenem Zucker bestreut.

Hippchen-Zimmet.

Reibe ein halb Pfund süsse Mandel mit Eyerweiß recht zart, mache dann diese mit 1 Pfund gröblichtem Zucker an, und mache sie auf dem Feuer so heiß, bis sie auf der Zunge brennt; beim dreßiren thue etwas Zimmet, Bolus und etwas geschnittene trokene Mandel hinein; dreßire sie hübsch rund, backe sie in einem heissen Ofen, und wenn sie heraus kommen, biege sie über ein rundes Holz.

Pfeffernüßlein.

Schlage 8 Eyer in eine tiefe Schüssel, thue 2 Pf. gestossenen holländischen Melis, $\frac{1}{3}$ Pfund Anis, $\frac{1}{2}$ Pf. Pfeffer dazu, auch eine zart geschnittene Zitrone und rühre alles eine halbe Stunde recht gut; alsdann rühre 2 Pfund Mehl langsam hinein, würke die [illegible] auf dem Tisch vollends an, und welle sie gehörig dik aus, lasse sie ein wenig abtroknen, lege sie auf heisse Blech auf und backe sie mit starkem Feuer.

Springerlein.

In einen Kessel schlage 20 Stük frische Eyer, thue $5\frac{1}{2}$ Pfund gestossenen Zucker darzu, auch die ganz fein geschnitzelte Schalen von 3 Stück Zitronen, und rühre alles mit einem Kochlöffel recht gut dik; alsdann thue $1\frac{1}{2}$ Loth gut getroknete Potasche hinein, und rühre sie gut unter; hierauf thue auch 6 Eßlöffel voll guten Kirschengeist darzu, und rühre ihn recht gut hinein. Alsdann rühre 6 Pfund gesiebt fein Mehl langsam

hinein, würke die Masse vollends gehörig an, und welle sie ein wenig dik aus. Das Blech beschmiere mit Spek und bestreue es dann mit Fenchel.

Genever Bisquit oder fein Zuckerbrod.

Schlage zu einer Masse 3 Pfund frische Eyer, wie auch 6 bis 8 Dotter in den bekannten Kessel, alsdann thue $2\frac{1}{2}$ Pfund gestossenen holländischen Melis dazu, reibe auch eine Zitrone auf dem Riebeisen gleich darein und arbeite mit der bekannten Maschine alles gut eine Stunde lang, streiche die Masse unter dem Schlagen öfters mit einer Karte zusammen, und dann rühre $2\frac{1}{2}$ Pfund gesiebt fein Ulmermehl mit einem Kochlöffel langsam darein, streiche die Masse mit einer Karte zusammen, und rühre alles langsam wohl unter. Dreßiere die Zuckerbrod mit dem bekannten Trichter auf Papier, besiebe sie mit getroknetem Zucker, stelle sie jedesmal ein wenig unter den Ofen und bake sie mit einem mittelmäßigen Feuer.

Anis und Mandelbrod.

In den bekannten Kessel schlage $2\frac{1}{2}$ Pf. Eyer, 4 bis 6 Dotter, dann thue $2\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen holländischen Melis dazu, verarbeite alles mit der bekannten Maschine recht gut, streiche die Masse auch öfters unter dem Rühren mit einer Karte zusammen, und dann rühre mit einem Spartel $2\frac{1}{4}$ Pfund fein gesiebt Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund zart geschnittene Mandel und $\frac{1}{4}$ Pf. Anis darein, streiche die Masse mit einer Karte zusammen, rühre alles langsam wohl unter und fülle sie in die 6 aus geoblatteten Kappseln ein, bestreiche sie dann mit einem Ey und etwas Wasser und schön glatt, und backe sie mit einem starken Feuer. Wenn sie schön braun gebacken sind, so schneide sie 2 Messerrucken dik and röste sie mit einem starken Feuer.

Kleine Anisbrödlein.

Schlage 12 Stük Eyer, auch 2 bis 4 Dotter in eine tiefe Schüssel, dann thue ein halb Pfund gestossenen holländischen Melis darzu, reibe auch eine Zitrone auf dem Riebeisen gleich darein, alsdann rühre es mit dem Besen recht stark, bis es gut dik ist, dann rühre $1\frac{1}{2}$ Pfund fein gesiebt Mehl und $\frac{1}{8}$ Pfund Anis, mit einem Kochlöffel langsam hinein, streiche die Masse mit einer Karte zusammen, fülle sie in 9 papiernen Käpselchen ein, bestreiche sie mit einem Ey und etwas Wasser, und backe sie mit einem mittelmäßigen Feuer. Wann sie gebacken sind, so schneide sie zwei Messerrucken dik, und röste sie mit einem starken Feuer.

Straßburger Bisquit.

In eine tiefe Schüssel schlage $1\frac{1}{2}$ Pfund frische Eyer, auch 4 bis 6 Dotter, dann thue $1\frac{1}{4}$ Pfund gestossenen holländischen Melis dazu, reibe auch eine Zitrone gleich darein, rühre alles mit dem Besen recht stark, bis es gut dik vom Löffel fällt; alsdann rühre $1\frac{1}{4}$ Pfund gesiebt fein Ulmermehl mit dem Kochlöffel langsam darein, streiche die Masse mit einer Karte zusammen und rühre alles langsam unter. Dreßire sie mit dem bekannten Trichter in papierne Kapseln, besiebe sie mit getroknetem Zucker, stelle sie ein wenig unter den Ofen, und backe sie mit einem mittelmäßigen Feuer.

Zitronen gebackenes.

Schlage ein Eyerweiß recht steif, dann thue $\frac{1}{8}$ Pfund gestossenen holländischen Melis, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandel, und reibe eine halbe Zitrone auf dem Reibeisen hinein und den Saft davon. Hierauf rühre es noch recht gut mit einander, und rühre alsdann $\frac{1}{8}$ Pfund gesiebt fein Mehl langsam hinein. Dreßiere

sie auf mit Spek beschmiert Blech, lasse sie gut troken werden, und backe sie mit einem schwachen Feuer.

Chocolade-Brod.

Schlage 2 Eyerweiß recht steif, dann rühre ¼ Pf. Zucker, 3 Loth zart geriebene geschälte Mandel und 2 Loth Chocolade hinein, dreßiere sie auf Oblaten und backe sie mit einem schwachen Feuer.

Zitronen-Hippen.

Rühre ein halb Pfund holländischen Melis, 4 St. Eyerweiß, und 1 Quintlein zart gestossenen Tragant schön weiß; alsdann rühre ein halb Pfund geschälte zart queer geschnittene Mandel, die zart geschnitzelte Schaale von einer halben Zitrone und den Saft davon, und 2 Loth Pomeranzenschalen hinein. Dreßiere sie auf ein mit Spek beschmiertes Blech mit einer ovalen Holzform, und backe sie mit einem starken Feuer. Wie sie aus dem Ofen kommen, biege sie, indem sie noch weich sind, um etwas rundes herum, damit sie der Sitte nach ein wenig gebogen werden.

Lebkuchen.

Gute Nürnberger Lebkuchen.

Nimm ½ Maas guten Honig, 2 Loth Zimmet, 2 Loth Nägelein, 2 Loth Pfeffer, 1 Loth Ingwer, von 2 Zitronen die Schaale; diese Stücke müssen nur grob gestossen werden; 1 Vierling Zucker, 1 Vierling Zitronade; wann der Honig wohl gesotten und überschlagen ist, so nimm 2 Pfund Mehl, rühre alles dieses drein, rühre es, bis es zu einem Taig wird, dann mache Lebkuchen daraus, ohne sie in Mödel zu drucken,

weiche Tragant in Rosenwasser, bestreichs damit und baks im Ofen oder in der Tortenpfanne.

Vortreflich gute Lebkuchen.

Nimm eine halbe Maaß Honig, 3 Vierling Zucker, 1 Loth Zimmet, 1 Loth Muskatenblüthe, 1 Loth Ingwer, 1 Loth Pfeffer, von einer Zitrone die Schale klein geschnitten und den Saft auch dazu gethan, 1 Vierling geschnittene Mandel; läutere den Honig in einer messingenen Pfanne und schäume ihn fleißig ab, dann thue den Zucker drein; wann er ein wenig gesotten hat, so thue ihn vom Feuer, und wenn er noch lau ist, so thue das alles drein mit Mehl so viel als nöthig ist; dann rühre 1½ Loth Potasche drein, thue den Taig auf ein Nudlenbrett, würke ihn ein wenig, dann drucke davon in die Mödel und lege sie auf ein Blech mit Mehl besäet, und baks im Ofen; man kann sie auch mit Zitronensaft anstreichen.

Weisse Lebkuchen.

Der Zucker wird geläutert und gesotten in einer messingenen Pfanne bis er spinnt, dann 3 oder 4 Löffel voll Branntewein oder Kirschengeist darein gerührt, noch ein wenig sieden lassen, dann vom feinsten Mehl darein gerührt, bis es dik ist, dann lasse es erkalten auf dem Nudlenbrett, druke sie in Mödel, und baks auf Blecher im Ofen.

Auf eine andere Art.

Schlage 16 Stück Eyer in eine tiefe Schüssel, thue 2 Pfund gestossenen holländischen Melis und ein Pfund frisch geschälte Mandel fein gehäckelt darzu und rühre es recht gut miteinander; alsdann thue 1 Loth Potasche, 2 Quentlein Muskatennuß, 1 Loth feinen Zimmet, ein halb Loth Nägelein, ein halb Quintlein

Pfeffer, 1 Quintle Cubeben, ½ Vierling zart geschnittene Zitronen- und Pomeranzenschaalen, die Schaalen von 2 Stük Citronen fein geschnizelt, und zulezt 2 Pfund gesiebt Mehl hinein, und rühre alles wohl unter einander. Hierauf streiche sie mit einem Messer auf Oblatten viereckigt, mache von Citronat Blumen darauf, thue sie auf ein Brett auf den Ofen, lasse sie recht gut abtroknen, damit sie nicht reissen, und backe sie mit einem mittelmäßigen Feuer.

Ordinaire Lebkuchen.

Thue 20 Pfund Honig in einen großen Kessel, und laße ihn einigemal aufkochen, alsdann rühre ihn mit einem Spartel so lange, bis er lau ist; hierauf rühre 20 Loth getroknete Potasche hinein und rühre sie wohl unter; nach diesem thue 20 Pfund ordinaire Mehl dazu und schaffe die Masse mit den Händen so lange, bis es sich gut bricht. Hierauf lasse die Masse 2 Stunden ruhen, würke sie dann mit Mehl an, und welle sie ein wenig dik aus, lege sie auf mit Mehl besiebte Bretter, backe sie auf denselben in einem Beckenofen, und bestreiche sie mit einer von Honig und Wasser gekochten Bestreiche, damit sie einen Glanz bekömmen.

Dicke Lebkuchen.

Zu einer ganzen Masse nehme 4 Pfund Honig, und lasse ihn einigemal aufkochen, alsdann rühre ihn mit einem Spartel so lange, bis er lau ist, hierauf rühre zuerst 4 Loth gestoßene und getroknete Potasche, dann 1 Loth gestoßenen Pfeffer, 1½ Loth gestoßenen Piemento, 6 Loth gröblich gestoßenen Coriander, Fenchel und Anis, ¼ Pfund viereckigt geschnittene Mandel und zulezt 4 Pfund gesiebt ordinaire Mehl hinein. Alsdann lasse die Masse 2 Stunden ruhen;

nach diesem würke die Masse mit Mehl vollends an, welle sie ungefähr Daumendik aus, und backe sie auf stark mit Mehl besiebten Blechen mit einem starken Feuer. Wenn sie kalt sind, fege sie ab, bestreiche sie mit einer von Honig und Wasser gekochten Bestreiche und trokne sie wieder im Ofen.

Basler Lebkuchen.

Nehme 4 Pfund Honig und 2 Pfund Syrup zu einer ganzen Masse, und koche es ein wenig dik, alsdann rühre zuerst mit einem Spartel 4 Loth Potasche, die über Nacht in ein Trinkglas voll Kirschengeist eingeweicht wird, hinein, und wenn dieses gut untergerührt ist, so rühre nach und nach zuerst $3\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen holländischen Melis, 2 Pfund viereckigt geschnitzelte Mandel, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronen- und Pomeranzenschaalen, 2 Loth Zimmet, 2 Loth Nägelein, 2 Loth Piemento gröblicht gestoßen, und zulezt 2 Pf. Erázig und 8 Pf. gesiebt Mehl hinein; würke die Masse auf dem Tisch vollends an, und backe zuerst die Probe, damit man sieht, ob man noch mehr Mehl hinein würken darf oder nicht; hierauf lege die Lebkuchen auf mit Mehl besiebte Blech und backe sie mit einem starken Feuer. Alsdann koche 1 Pfund Zucker auf einen mitteln Faden und bestreiche dte Lebkuchen mir einem großen Pinsel so lange, bis es anfängt weiß zu werden.

Schmalzgebackenes.

Reißküchlein.

Koche den Reiß in der Milch ganz dik, wenn er kalt ist, so thut man Zucker, Zimmet und Weckenbröselein daran; dieses rührt man mit Eyern an, bis

der Taig so ist, daß man mit der Hand runde oder länglichte Kügelchen daraus machen kann, dann werden sie im Schmalz gebacken, ganz langsam, dann mit Zucker und Zimmet bestreut.

Reiß mit Eingemachtem im Schmalz gebacken.

1 Vierling Reiß dik und weich in Milch gekocht, dann mit Eyerdottern angerührt, daß es einen ordentlichen Taig giebt, dann werden kleine Förmlein formirt, oben mit Eyern bestrichen und mit Eingemachtem gefüllt; dann macht man Deckel vom nehmlichen Taig drauf; man muß aber acht geben, daß sie recht fest seyn, sonst gehen sie im Backen auf, dann backe sie langsam im Schmalz, dann dik mit Zucker gestreut und mit einer glühenden Schaufel gebrennt.

Aepfelküchlein.

Die Aepfel werden geschält und dik mit Zucker bestreut, 1 Pfund Mehl mit Wein, ein wenig Salz und Zucker angerührt, die mit Zucker gestreute Aepfel in dem Taig umgekehrt und recht langsam im Schmalz gebacken.

Gebrühte Küchlein.

Mache Milch in einer Pfanne siedend, rühre feines Mehl drein, recht glatt, bis er sich von der Pfanne schält, dann thue ihn heraus in eine Schüssel und rühre ein Ey um das andere daran, bis er recht glatt und gelb ist; dann lege sie mit einem Löffel ins heisse Schmalz, schüttle die Pfanne immer, dann laufen sie schön auf, und wann sie sich nicht selbst umkehren, so kehre sie mit dem Schaumlöffel um und backe sie braun, dann streue sie mit Zucker.

Tabaksrollen.

Mache einen guten Buttertaig, ein halb Pfund Butter, 12 Loth fein Mehl, 3 Eyerdotter und ein ganzes Ey, 1 Löffel voll Rosenwasser; ist der Taig gut gemacht, so schneide viereckigte Papier und lege es auf den Taig, schneide ihn darnach, streiche ihn mit vergangenem Butter, dann streue Zucker, Zimmet, Rosinen und Zibeben, Citronenschaalen und Citronat länglicht geschnitten darauf, wikle eins um das andere auf die Hölzlein, binde sie mit Bindfaden drauf und baks im Schmalz schön gelb; man kann sie auch mit Eingemachtem füllen, oder mit einer Fülle wie zu einer Mandeltorte; und wann sie gebacken sind, so streue man Zucker und Zimmet drauf und giebs zum Nachtisch.

Spanische Finger.

Nimm Mehl und reibs mit 2 Löffel voll Butter auf ein wenig Zucker und Rosenwasser mit saurem Rahm angerührt, daß es ein Taig wird, thue ihn auf ein Nudlenbrett und welle ihn aus, aber nicht dünn, schneide Fingerslang und Daumenbreit runde Riemen daraus und baks im Schmalz schön gelb; giebt mans für einen Nachtisch, so streut mans mit Zucker, giebt mans für ein Gemüß, so macht man eine süsse Weinbrühe und läßts darinn aufwallen. Auch kann mans in einer süssen Milchbrühe mit Eyerdotter aufwallen lassen.

Sandmuscheln.

Rühre 6 Loth Schmalz oder Butter recht glatt, dann rühre nach und nach 2 Eyer und 3 Dotter hinein, dann 6 Loth Zucker, 6 Loth Mehl, eine Zitrone und backe sie mit starkem Feuer.

Zucker-Strauben.

Zu 6 Strauben nimm 2 Löffel voll fein Mehl, 2 Löffel voll Rosenwasser, 4 Löffel voll Zucker, dieses angerührt mit gutem Wein und dünn wie ein Hippentaig, thue Schmalz in eine hohe aber nicht weite mössene Pfanne, und wann es heiß ist, so lasse den Taig durch ein 3löchertes Trüchterchen drein laufen, daß sie graus werden, dann backe sie schön gelb und krümme sie über ein rundes Holz.

Faßnachtsküchlein, recht gut.

Stelle in einer Schüssel Mehl an ein warmes Ort, daß es durchein recht warm wird, mache Milch mit einem Stück Butter siedend, brühe das Mehl mit an, und klopfe den Taig mit einem Ey recht glatt, mache den Taig nicht zu fest, dann mache Kügelein davon, wie einer Nuß groß, welle sie Messerrucken dik aus, aber besäe sie im Wellen nicht viel mit Mehl, auch kehre sie nicht um und baks im heissen Schmalz, dann schüttle die Pfanne recht und giesse immer heisses Schmalz mit einem Löffel auf die Küchlein, daß sie recht hoch auflaufen. Der Taig muß in der Wärme gemacht werden; thue auch Salz darein.

Kanonenkugeln von gebrühtem Taig, auf französische Art.

Stelle feines Mehl an ein warmes Ort, wann es recht warm ist, so brühe es mit siedender Milch an, zu einem rechten dicken Taig, klopfe ihn recht glatt, thue ihn in eine Pfanne auf Kohlen, und trokne ihn mit ein wenig Schmalz ab, bis er sich von der Pfanne schält, lege 5 bis 6 Eyer in warm Wasser, dann verklappere sie in einem Hafen, rühre sie an den Taig mit Salz, rühre ihn eine Weile, und wann er in der

Dicke recht ist, so mache einer Faust groß runde Kugeln in der Hand; die Hand muß mit Schmalz geschmiert seyn, baks im Schmalz, lasse es auf Brodschnitten abtroknen und streus mit Zucker.

Zucker-Struzlen.

Nimm ein halb Pfund fein Mehl, 3 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll Rosen- oder Zimmetwasser, ein Ey, 3 Löffel voll süssen Rahm, mache einen Taig, thue Schmalz in eine enge Pfanne, mache es nicht zu heiß, lasse den Taig durch einen 3löcherichten Trichter ins Schmalz laufen; wann sie weiß gebacken, so thue sie heraus und wikle sie geschwind, noch warm, über ein Wellholz.

Gute Bauren-Küchlein.

Nimm eine halb Maaß süsse Milch, thue ein Stük Schmalz darein und Salz, lasse es warm werden, dann nimm 2 Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre die Milch mit 2 Löffel voll Bierhefen darein, und 3 oder 4 Eyer, klopfe den Taig bis er Blätter giebt, thue Rosinen, Zibeben und geschnittene Mandel darein, auch ein paar Löffel voll Zucker, lasse es bey der Wärme gehen, dann brichs mit einem blechernen Löffel aus und baks im Schmalz, schüttle die Pfanne immer, sie gehen hoch auf und sind sehr gut.

Oblaten-Küchlein, gar hübsch.

Schneide aus Oblaten allerley Formen, dann stoße 6 Loth Mandel klein, rühre sie mit Zimmet oder Rosenwasser, Zucker und Zimmet an, aber nicht zu dünn, damit man die Oblaten mit bestreichen kann; dann streiche eines halben Fingers dik auf die Oblaten, machs mit Eyerweiß fest zusammen, dann rühre von Zucker, Zimmet und Rosenwasser ein Taigle an

kehre die gestrichene Oblaten darinn um und baks im Schmalz.

Gebackene Zwetschgen.

Siede in halb Wasser und halb Wein gute große gedörrte Zwetschgen, aber nicht lang, nur daß du den Stein herausnehmen kannst; dann mache einen Taig von Mehl, Wein, Zucker, Zimmet und einem Ey, schütte ein Stük heisses Schmalz darein, thue einen abgezogenen oder überzuckerten Mandel in jede Zwetschge, kehre sie in dem Taig um und baks im Schmalz. Beim Auftragen streue Zucker und Zimmet drauf.

Goldene Schnitten.

Schneide Weckenschnitten, verrühre 6 Eyer mit 2 Löffel voll süssem Rahm, mit Zucker und Zimmet, rein gestossene Mandel, lege die Schnitten drein und kehre sie um, lasse sie dieses anschlucken, dann mache Schmalz heiß, kehre die Schnitten noch einmal in verrührten Eyern und Zucker um, dann baks im Schmalz; man kanns mit einer süssen Brühe auskochen lassen oder trocken aufstellen.

Strauben zu backen.

Thue Mehl in eine Schüssel, mache es mit gutem lauem Wein und 6 Eyern an, thue Zucker drein und lasse sie durch einen weiten Trichter ins heisse Schmalz laufen, und baks schön gelb, und wenn mans aufstellt, so streue Zucker darauf.

Gebackene Kirschen.

Binde 6 oder 8 Kirschen zusammen, nimm ein halb Pfund Mehl in eine Schüssel und rühre lauen Wein, Zucker und Zimmet und 2 Eyer drein und ein Stükchen heisses Schmalz, klopfe es wohl, mache es nicht zu dünn, dann kehre die Kirschen darinn um,

aber daß kein Taig an die Stil kommt, und baks im heissen Schmalz schön braun, dann streue Zucker und Zimmet darauf.

Gebackene Eyer recht gut.

Schneide Weckenschnitten und baks im Schmalz, legs in eine Platte, gieße ein wenig heiß Schmalz auf die Schnitten, klopfe auf jede Schnitte ein Ey, laß auf Kohlen aufkochen, sie sind delicat.

Gebackene Zibeben und Mandel, ist etwas für Kinder.

Schäle 1 Vierling Mandel, wasche 1 Vierling Zibeben, lasse sie trocken werden, dann fasse sie mit der Nadel an einen Faden, eine Zibebe und wieder eine Mandel, bis es ein Viertel lang ist, lasse den Faden 1 Elle lang dran, mache einen Taig wie zu den gebackenen Kirschen, kehre sie in dem Taig um und baks im Schmalz, ziehe den Faden heraus und streus mit Zucker und Zimmet. Die Kinder spielen gerne damit; man kanns auch in einer süssen Weinbrühe aufkochen lassen.

Rosenbaches von Mandel.

8 Loth Mehl wird mit 8 Loth Butter gewürkt, 3 Eyerweiß zu Schaum geschlagen und 1 Loth gestossenen Zimmet drein gerührt, mit dem Mehl an, und zu einem Taig gemacht, und 2 Löffel voll Zucker auch drein gethan, dann ausgewellt, und stich den Taig mit einem Rosenmodel aus, bestreich eine jede Rose mit Eyerweiß, setze es auf einander, aber jedes Blättlein wieder ein wenig kleiner, daß es einer Rose gleicht, und baks im Schmalz gelb, es ist gar schön.

Ein gutes Schmalzgebackenes.

Rühre 8 Eyergelb mit 2 Löffel voll süssem Rahm

und 6 Loth Zucker, rühre Mehl darein bis es dik ist, thue es auf ein Nudlenbrett und würke einen lockern Taig daraus, welle es 2 Messerrucken dik aus, dann schneide einer Handbreit Stüklein daraus, legs in der Mitte übereinander und baks im Schmalz.

Bairisch Baurenbrod.

Schneide Wecken länglicht, dunke sie in süssen Rahm, rühre 4 bis 5 Eyer, kehre sie drinn um und baks im Schmalz, mache eine süsse Brühe von Rahm oder Wein, laß es auf der Platte ein wenig aufkochen.

Grundeln von Zucker.

Nimm ein halb Pfund feines Mehl, ein halb Pf. Zucker, ein halb Pfund gestossene Mandel, 4 Loth Butter und ein wenig süssen Rahm, würke es zusammen auf dem Nudlenbrett zu einem Taig, mache mit der Hand Grundlen daraus, kehre sie im Eyerweiß um, und dann im Mutschelnmehl, baks gelb im Schmalz, sie sehen wie rechte Grundeln aus.

Gebackene Trauben.

Rühre 3 Eyerdotter mit Zucker, Zimmet und Mehl, daß es einen Taig giebt, welle ihn Messerrucken dik aus und formire Traubenbeer daraus, schneide auch Stüklein von diesem Taig wie Trauben; kehre die Traubenbeerlein im Eyerweiß um, und drucke sie auf den Taig, daß sie halten, dann baks langsam im Schmalz gelb, schneide auch an die Stüklein einen Stil; wann sie gebacken sind, so sehen sie wie rechte Trauben aus, dann streue Zucker und Zimmet drauf, es giebt eine sehr schöne Platte.

Strauben recht gut zu backen.

Thue Mehl in eine Schüssel, rühre es mit ein wenig gutem lauen Wein an, und dann heisse Milch,

ein Stük Butter und Salz, klopfe den Taig recht, und rühre 8 bis 10 Eyer darein, dann laß ihn langsam durch einen weiten Trichter ins heisse Schmalz laufen und baks schön gelb; streue Zucker und Zimmet darauf.

Schneeballen.

Rühre 6 Löffel voll Zucker mit 6 Eyern bis es dik ist, dann rühre von einer Citrone die Schale gerieben, mit süssem Rahm und 1 Stük zerlassenen Butter drein, Mehl bis es dik ist; nimm von dem Taig und welle ihn aus wie Nudeln, schneide runde Stüklein wie eine große Kaffeeschale, rädle 4 bis 5 Schnitt drein, aber auf beeden Seiten nicht ganz durch, fasse sie auf, eines unten, das andere oben, dann baks im heissen Schmalz; sie müssen weiß bleiben, dann streue Zucker und Zimmet darauf, so sind sie recht gut und machen eine schöne Platte aus.

Gebackene Kalbsfüße.

Siede die Füsse im Salzwasser oder Fleischbrühe weich, thue das große Bein heraus, dann nimm Mehl, brühe es mit heisser Milch an, auch Salz und Muskatennuß drein, klopfe den Taig glatt und rühre Eyer daran, kehre sie im Taig um und um, und baks im heissen Schmalz; streue Schnittlauch drauf oder gehakten Peterling.

Mandel-Wäffelein.

1 Vierling geschälte und rein gestossene Mandel, 1 Vierling Butter, ein halb Pfund Mehl, von einer Citrone die Schale rein gehakt; einen Theelöffel voll gestossenen Zimmet; wann das aufgerieben, so nimmt man 3 oder 4 Eyer; der Taig wird wie Nudeln gemacht, dann werden runde Kügelchen gemacht, und im Eisen, worein jedesmal heisses Schmalz gelassen wird, auf dem Feuer gebacken.

Verschiedenes Bakwerk.

Butterzeltlein zu machen.

Schmiere ein Potaschebleeh dik mit Butter, lege dünn geschnittene Weckenschnitten darein, auf die Schnitten wieder Butter, und dann wieder Schnitten, bis es so viel ist, als man braucht, rühre 4 Eyer mit Milch oder süssen Rahm, gieße es über die Schnitten, bis es drüber geht, unten und oben Kohlen, daß die Milch ganz einkocht, dann ists recht.

Butterwecken zum Kaffee oder Thee zu geben.

Mache einen Taig von einem halb Pfund Butter, einem halb Pfund Mehl, 2 Eyern fest, stelle ihn eine Zeitlang in die Kälte, oder über Nacht in den Keller, dann welle ihn aus, und überschlage ihn etlichemal, wann er gewellt ist, so dik als ein Daumen breit, so formire Wecken draus und streiche sie mit Butter, legs auf ein Blech und baks im Ofen.

Schwefelschnitten.

Schneide Riemen von Oblatten 3 Finger breit und 1 Viertel lang, weiche Safran in Eyerweiß, daß er recht gelb wird, dann streiche die Oblaten damit, streue sie mit recht klein geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmet, und kleinen Blümlein, laß sie in der Tortenpfanne troknen; sie sind sehr schön.

Kirschenbrod oder Schnitten.

Verstoße 3 Hände voll gedörrte Kirschen, lasse sie mit halb Wasser und Wein kochen, Zimmet und Nägelein darein; wann sie gekocht sind, so treibe sie durch ein Tuch und setze sie wieder auf Kohlen, backe Weckenschnitten im Schmalz, giesse die Brühe drüber und

streue Zucker, Zimmet und Nägelein darauf, lasse es noch ein wenig auf Kohlen aufkochen.

Buttersträußlen.

Rühre 3 ganze Eyer und von 2 das Weisse recht schaumicht, dann rühre es in 8 Loth Mehl mit 12 Loth Zucker, rühre es brav, daß es einen starken Taig giebt, thue ihn auf ein Nudlenbrett und welle ihn aus, schneide 1 Pfund Butter drauf, und schlage den Taig öfters übereinander, daß er schön glatt wird, dann schneide viertelslang und eben so breit viereckigte Stüklein, oder stichs mit blechernen Mödeln aus; man kann auch Blümlein mit dem Federmesser daraus schneiden, bestreiche sie mit Eyer und streue Zucker und Zimmet drauf und baks im Ofen.

Immennester.

Mache einen gerührten Gogelhopfentaig, aber so dik, daß man ihn auswellen kann, welle ihn aus, schneide 3 fingerbreite Streifen, streichs mit Butter, streue Rosinen, Zibeben, Zucker und Zimmet, rolle es auf beiden Seiten zusammen, bestreichs mit Butter, setze sie in ein Potaschenblech und baks im Ofen, so sehen sie aus wie Immennester.

Immennester auf eine andere Art.

Thue Mehl in eine Schüssel zur Wärme, dann rühre ein halb Pfund verlassenen Butter, 2 Eyer, Milch und Bierhefen, Salz und ein halb Pfund Rosinen darein, klopfe ihn recht, dann würke ihn ganz luks auf dem Nudlenbrett, nimm 1 Stück vom Taig und welle ihn aus 2 Messerruckendik, schneide ellenlange und 3 fingerbreite Streifen, rolle sie zusammen wie Tabaksrollen, sie müssen aber vorher gut mit Butter geschmiert werden; laß sie gehen, bis sie recht schön luks

sind und baks im Ofen; wie man sie als Taig zusammen gerollt hat, so kann man sie gebacken wieder abrollen, und sind wie Immennester und die Rosinen sind die Bienen.

Jägerschnitten.

Mache einen guten Buttertaig, schneide vierecktigte Stücke daraus, ein Viertel lang und eben so breit, fülle sie mit Eingemachtem, oder wie Tabaksrollen, oder mache eine Fülle wie zur Mandeltorte, auf den vier Ecken bestreichs mit Eyern und legs übers Creuz zusammen, bestreichs wieder ganz mit Eyern, bestreue es mit Zucker und baks im Ofen.

Wein-Bakwerk.

Weinbaches-Taig zu machen.

Zu einem Pfund Butter nehme ein Glas Wein, 4 Eyerdotter, 4 Löffel voll Zucker, ein gutes Pfund Mehl, mache den Taig wie einen Buttertaig, welle es aus, stichs mit Mödeln aus, streiche es mit Eyerklar, thue Zucker und Zimmet darauf streuen und backe es im Bakofen.

Wein-Strauben.

Ein halb Pfund Mehl mit einem halben Schoppen Wein angerührt, 3 Eyerweiß, Salz und Zucker darein gerührt, und durch einen Trichter ins heisse Schmalz laufen lassen, das Pfändchen darf aber nicht grösser seyn als man die Strauben haben will, wann sie schön gelb sind, thut mans heraus und streut sie mit Zucker.

Weinhippen.

Nimm 8 Löffel voll fein Mehl, 8 Löffel voll

Zucker, Zimmet und Nägelein nach Gutdünken, von einer Citrone die Schaale rein geschnitten, mit Rosenwasser und 3 Eyern eingerührt und mit gutem alten Wein vollends dünn gemacht, und ein Stüklein heiß Schmalz drein geschüttet und im Hippeneisen gebacken.

Wein-Mocken.

Schneide einen oder wann sie klein sind zwei frischgebackene Kreuzerwecken in vier Theile; einen Wecken ungefähr auf eine Person; thue eine halb Maaß guten Wein in eine Schüssel, weiche diese verschnittene Wecken eine halbe Stunde darinn ein, dann thue sie unausgedrukt auf einen Teller und lasse sie ablaufen, backe sie im heissen Schmalz, und wann sie schön gelb sind, fängt man sie mit einem Schaumlöffel heraus; es muß aber vorher ziemlich viel verriebenen Zucker und verstossenen Zimmet auf einem Blatte untereinander angemacht werden. Damit man die gebackene Wecken, warm, wie sie aus der Pfanne kommen, umkehren oder besäen kann, so viel daran hangen bleiben mag. Es ist ein kostbares Weingebackenes für männlich und weiblichen Geschlechts; sie sind warm und kalt gut.

X. Abschnitt.

Eingemachte Sachen.

Kirschen einzumachen.

Nimm große Kirschen, thue die Stile davon, dann nimm geläuterten Zucker, so viel, daß sie bedekt sind und laß sie kochen; probiere es auf einem Zinn-

teller, wann der Saft nimmer lauft, so sind sie genug, dann thue sie in ein Zuckerglas; die Kirschen aber müssen vom Wasser trocken seyn.

Essig von Weichselkirschen.

Zopfe schöne Kirschen ab in ein weites Zuckerglas, thue ein Geleg Kirschen darein, schneide Zimmet, Nägelein, stoße groblichten Pfeffer, Muskatenblüthe und Zucker, streue es auf die Kirschen, dann wieder ein Geleg Kirschen, dann wieder eingestreut mit obigem, und so fort, bis das Glas voll ist; lasse es einen Tag in der Kühle stehen, dann setze sie 3 Wochen an die Sonne. Diesen Essig kann man zu guten Soosen brauchen, und die Kirschen zu den Braten aufstellen, auch sind sie gesund.

Quittensaft zu machen.

Reibe die Quitten recht schön mit einem Tuch ab, reibe sie auf dem Riebeisen, presse den Saft durch ein Tuch, stelle ihn über Nacht in den Keller, dann läutere ihn durch ein Tuch, und lasse ihn bis auf den dritten Theil einsieden. Will man den Saft süß, so thut man 1 Maas Saft, 1 Pfund Zucker, und läßt diesen ebenfalls bis auf den dritten Theil einsieden.

Himbeersaft zu machen.

Die Himbeer werden verdrukt und durch ein Tuch gepreßt, zu 1 Pfund Saft eben so viel Zucker genommen, den Saft in einer messenen Pfanne auf einem kleinen Feuer sieden lassen; wann er verschaumt ist, so thue den Zucker darein, bis er recht vergangen ist, schäume es recht ab, und lasse es anderthalb Stunden sieden, so ists recht.

Auf eine andere Art.

Verdrucke in einer Schüssel die Himbeer mit einem

silbernen Löffel, und laß sie etliche Tage im Keller stehen, dann presse sie wohl aus; dann nimm zu einem Schoppen Saft 2 Pfund Zucker, laß es in einer messenen Pfanne sieden, rühre stets fort und schäume ihn fleißig ab; dann wann er kalt ist, so giesse ihn in ein Zuckerglas.

Ammelbeer-Kirschen einzumachen.

Zu 1 Pfund Kirschen nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läutere ihn im frischen Wasser, laß ihn ein wenig sieden, thue die Kirschen drein und laß sie auch eine Weile mitsieden, thue sie wieder heraus, laß den Saft noch ein wenig sieden, und wann die Kirschen kalt sind, so giesse den Saft daran, so stellt man sie zum Nachtisch auf.

Honig von Holder zu machen.

Nimm eine Handvoll abgezopfter Holderblüthe, drei Tage nach einander, brühe es jeden Tag an, dann nimm allemal das erste Wasser wieder dazu, bis es eine halbe Maas ist, dann presse es aus, nimm eine halbe Maas Honig und läutere es mit dem Wasser, laß es sieden, bis es wohl eingesotten, dann thue ihn vom Feuer, lasse ihn in der messenen Pfanne erkalten, und giesse ihn in ein Zuckerglas; er ist sehr gut.

Eingemachte Himbeer zu Torten.

3 Pfund Zucker siede im Wasser in einer messenen Pfanne nicht gar dik, er darf nicht spinnen, thue 4 oder 5 Pfund ganze Himbeere darein, lasse es sieden, bis es dik wird, gieb Achtung daß es nicht anklebt, dann giesse sie in einen Hafen, und wann sie recht kalt sind, so binde den Hafen zu, dann kann man Torten mit füllen, oder Krapfen was man will.

Kleine Kukummern einzumachen.

Reibe sie mit einem Tuch sauber ab, thue sie in ein Fäßchen oder groß Zuckerglas, grün Traubenlaub, Fenchel, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Muskaten-blüthe, alles ganz daran, aber Lagenweiß, bis es voll ist, giesse guten Essig daran, biß er darüber geht, schüttle sie fleißig 14 Tage lang, dann kann man davon brauchen.

Große Kukummern einzumachen.

Die große Kukummern werden geschält, gestossen und etwas Salz daran gethan; wann sie einige Zeit gestanden sind, werden sie ausgedrukt, mit Salz, Pfeffer, Essig und Baumöl angemacht, wie wann man sie gleich zum Essen aufstellen wollte, dann in ein Zuckerglas gethan, etwas Essig nachgeschüttet bis er darüber geht, dann soviel Baumöl drauf gegossen, daß sie ganz damit bedekt sind. So oft man davon heraus nimmt, so muß man trachten, daß so viel Baumöl immer oben drauf kommt, daß sie bedekt sind, sonst werden sie schimmlicht; auf solche Art halten sie sich lange.

Aepfel-Latwerge für den Durst.

Nimm guten süssen Traubenmost, laß ihn sieden, bis er dik ist, in einen irdenen Topf schäle süsse Aepfel und schneide sie dünn, lasse sie in dem Most sieden, bis sie weich sind, dann treibe sie durch ein Tuch und lasse sie wieder mit Honig und Zucker sieden, bis es dik ist; man kann grob gestoßenen Koriander und Fenchel drein thun, oder man kanns auch weglassen; wann es ein wenig kühl ist, so fülle die Latwerge in Schachteln.

Bohnen einzumachen.

Es werden ganz dünne Bohnen nach der Länge dünn geschnitten, in eine große Schüssel gethan und

eine gute Hand voll Salz dazu; sie werden etlichemal umgeschwenkt, alsdann in ein Fäßlein gethan, und so wird fortgefahren, bis das Fäßlein fast voll ist; hierauf wird dieses zugeschlagen, in den Keller gelegt, und öfters umgerüttelt: auf diese Art sind sie lang aufzubehalten. Will man sie aber in ein Ständlein thun, woraus man täglich zum Kochen nehmen kann, müssen sie beschwert werden, es muß auch Bohnenkraut dazwischen gelegt, unten und oben Traubenlaub. Wenn man sie kochen will, legt man sie über Nacht ins kalte Wasser und gießt sie einigemal ab.

Bohnen in Eßig einzumachen.

Es werden ganz kleine dünne Böhnlein sauber gepuzt, welche im Salzwasser etwas weniger weich als sonst zum kochen, gesotten werden; alsdann läßt man sie sauber ablaufen, thut sie in ein beliebiges Gefäß nebst ganzem Pfeffer und etlichen Lorbeerblättern, gießt Essig daran, bis er darüber geht; oben darauf wird Provenceröl gegossen und solche im Keller aufbehalten. Will man sie auf den Tisch geben, so werden sie zuvor klein geschnizelt und wie ein anderer Sallat angemacht.

Hegenbutten einzumachen.

Die Hegen werden mit einem kurzen Stiel abgebrochen, oben wird der Putzen weggeschnitten, und mit einem Federmesser ausgehöhlt; hierauf werden andere Hegen ausgepuzt und verschnitten, ein wenig oben in die Hegenbutten gethan, daß sie wieder voll sind; alsdann wird Zucker mit Rosenwasser geläutert und an die Hegen gegossen, bis es darüber geht, man läßt sie über Nacht stehen; ferner wird oben in jedem Hegenbutten ein länglicht Stüklein Zittronat gestekt, den Zucker läßt man wieder sieden und die Hegen läßt man darinn bis sie weich sind; endlich werden sie im

Zuckerglas aufbehalten, sie müssen aber alle ganz bleiben.

Himbeer-Essig, recht gut.

An die Himbeere wird Essig gegossen, bis er darüber geht, hernach wird ein Geschirr oder Brettlein und Gewicht darauf gelegt, daß die Himbeer hinab gedrukt werden, und solche 24 Stunden in den Keller gestellt, den andern Tag wird der Saft durch ein Haarsieb abgegossen, und in eine Pfanne gethan, zu einer Maas Essig wird ein Pfund Zucker genommen, welcher zu kleinen Stüklein zerschlagen wird; wenn er zerschmolzen ist, wird er über ein starkes Kohlenfeuer gethan, wo man ihn wie ein paar weiche Eyer sieden läßt; der erste Schaum wird abgenommen.

Eingemachte Kirschen ohne Stein, saure Ammelbeer oder Blotter-Kirschen.

Läutere soviel Kirschen als du Zucker hast, koche ihn auf einen starken Faden, thue dann die Kirschen hinein, koche sie etlichemal wohl auf, und lasse sie über Nacht in einer Schüssel stehen; das zweitemal koche sie wohl auf, und schäume sie gut ab. Wann sie kalt sind, werden sie eingefüllt, und ein weisses Papier, das in Kirschengeist eingeweicht ist, oben drauf gelegt, auch noch etliche Eßlöffel voll Kirschengeist darauf gethan.

Eingemachte Kirschen im Essig.

Nimm zu einem Glas voll zeitiger Weinkirschen anderthalb Schoppen Kirschensaft und anderthalb Schoppen guten Weinessig, koche dies ein wenig mit einander und schäume es gut ab; alsdann wenn es kalt ist, schütte es über die Kirschen, die mit 1 Quintlein Zim-

Zimmet und ½ Quintlein Nägelein gröblich gestossen, bestreut sind, hinunter.

Eingemachte Apricosen.

Die noch etwas harte Aprico werden so lange im Wasser auf dem schwachen Feuer gelassen, bis man sie leicht mit einem spizigen Röhrchen durchstechen kann. Hierauf kommen sie gleich in kaltes Wasser zum Abkühlen. Wenn sie recht kalt sind, läßt man sie auf einem Sieb gut abtroknen, alsdann kommen sie in den wohl geläuterten Zucker; anfangs läßt man sie gar nicht kochen und nimmt nur den Schaum; das zweitemal läßt mans nur sachte kochen und nimmt jedesmal den Schaum, und so geschieht es 3 oder 4mal.

Eingemachte Mirabellen.

Nimm 200 Stük schöne und noch etwas grüne Mirabellen, durchsteche sie zuerst mit einem Federmesser in der Mitte nicht gar bis auf den Stein und unten am Stil mache auch drei kleine Stiche. Hierauf thue sie ins Wasser auf ein schwaches Kohlfeuer und lasse sie so lange darauf, bis man den Finger nicht mehr darinn leiden kann. In diesem Wasser läßt man sie nun mit Papier gut zugedekt, recht kalt werden und thut sie dann auf ein Sieb zum Abtroknen. Alsdann läutere 2 Pf. Zucker, thue die Mirabellen hinein, und verfahre mit denselben, wie mit den Apricos.

Eingemachte Zwetschgen.

Die Zwetschgen müssen ausgewachsen, aber noch ganz grün und ohne Schaden seyn. Hierauf mache in der Mitte bis auf den Stein hinein einen Schnitt, und unten am Stil mit dem Federmesser 3 Stich. Nach diesem thue sie ins Wasser aufs Feuer, thue ein Trinkglas voll Essig und eine kleine Handvoll Salz auch

dazu, und lasse sie so lange auf dem Feuer, bis man den Finger nicht mehr darinn leiden kann. Hierauf decke sie gut mit Papier zu, und lasse sie ganz kalt werden; alsdann kommen sie in den geläuterten Zucker; das erstemal dörfen sie kaum kochen, das zweitemal dörfen sie schon stärker, und die nächstemal wieder stärker kochen; schäume sie jedesmal gut ab, und koche sie so oft, bis der Zucker seine gehörige Dicke hat. Zu 70 Stük Zwetschgen nehme 2 Pfund Zucker.

Eingemachte Johannistrauben.

Läutere soviel Zucker als du Johannistrauben hast, koche jenen zu einem starken Faden und thue dann die Johannistrauben hinein, koche sie so lange, bis der Tropfen breit herunter fällt, aber nur einmal, und schäume sie recht gut ab. Die Johannistrauben müssen recht zeitig seyn, und werden von den großen viele herunter geschnitten, blos die kleinen bleiben daran.

Johannistrauben-Gelée oder Latwerge.

Die Johannistrauben werden durch ein ganz feines Haarsieb durchgetrieben, damit nicht das mindeste vom Kern oder der Haut hinein kommt. Es wird mit eben so viel Zucker gekocht, abgeschaumt und so lange gekocht, bis man den Tropfen, den man auf ein mit Speck beschmiertes Blech fallen läßt, leicht wegdupfen und leicht verbeissen kann. Hierauf wird es in steinerne runde Mödel gefüllt, und wenn es kalt ist, her- [illegible], und in runde Schächtelchen, unten und oben ein weiß Papier hinein gethan.

Eingemachte Himbeer.

Zuerst läutere auf einen starken Faden so viel Zucker, als du schöne zeitige Himbeere hast; dann thue diese in jenen hinein, koche sie etlichemal wohl

auf, schäume sie gut ab und lasse sie über Nacht in einer Schüssel stehen. Beim zweitenmal wird der Saft allein, bis er breit vom Löffel fällt, gekocht; alsdann kommen die Himbeere wieder hinein; schäume sie gut ab und koche sie vollends, bis sie breit vom Löffel fallen. Wenn sie eingefüllt sind, werden sie wie gewöhnlich mit Kirschengeist vor Schimmel bewahrt.

Himbeer-Mark.

4 Pfund schöne zeitige Himbeere zerdrücke gut mit der Hand, alsdann lasse sie auf einem schwachen Feuer kochen, rühre sie aber beständig um, damit sie nicht anbrennen. Wenn sie nun ein wenig gekocht haben, so thue 2 Pfund gestossenen Zucker hinein, und koche es vollends so lange, bis man glaubt, es habe seine gehörige Dicke.

Kirschensaft.

Zerstosse die Weinkirschen samt den Steinen gut, und stelle sie einige Tage in den Keller, alsdann presse sie aus, nehme zu 1 Pfund Kirschensaft $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, 3 Quintlein feinen holländischen Zimmet und 1 Quintchen Nägelein, gröblich gestossen, koche es auf einen Mittelfaden und schäume es gut ab. Wenn der Saft ein wenig kalt ist, kommt erst das Gewürz hinein.

Latwerge von Hegenbutten.

Nimm recht zeitige Hegenbutten, butze und wasche sie sauber, lasse sie etliche Tage in einer Schüssel zugedekt stehen, dann koche sie in einer messenen Pfanne mit einer halben Maas recht guten Wein und einer halben Maas Wasser; wann sie recht verkocht sind, so treibe sie durch ein Tuch, damit die Haut davon bleibt, dann thue es wieder in die Pfanne mit 1 Pfund Zucker und lasse es kochen, bis es sich von der Pfanne schält, dann ist es recht gut.

Allerhand geräuchert Fleisch.

Böckelfleisch.

Wenn man es warm auf die Tafel geben will, nimmt man vom Brustkern: will man es aber kalt geben, nimmt man vom Schwanzstük, thut es in einen Hafen oder Ständlein, reibt es mit zwei bis vier Loth Salpetersalz, thut allerhand Kräuter darzu, nämlich Thymian, Basilicum, Estragan, Lorbeerblätter, Rosmarin, ein paar Klauen Knoblauch, Schalotten, oder ein anderes Zwiebelchen, etliche Kerne weissen Pfeffer groblicht gestossen, auch etliche Nägelein und etwas Muskatenblüthe, läßt es im Keller ein oder zwei Tage stehen, nimmt alsdann ein Pfund Salz, siedet es in einer Maas Wasser, läßt es wieder erkalten und gießt es an das Fleisch, (zu dieser Masse mag es ohngefähr achtzehen Pfund Fleisch seyn,) dekt es mit einem Deckel zu und beschwert es mit einem Stein, hat man aber ein Ständlein mit einer Schraube, so ist es besser; man läßt es vierzehn Tage bis drei Wochen stehen, so ist es fertig. Wenn es bald gesotten wird, nimmt man keinen großen Hafen darzu und wascht es nicht: ist es aber lange geböckelt, so nimmt man einen großen Hafen zum Sieden, damit der Geruch nicht gar zu stark ist. Man kann es acht bis zehn Wochen einböckeln, auch wer will in Rauch hängen, aber nicht zu stark räuchern Auf diese Art kann man auch schweinene Schinken einsalzen wie zum Räuchern, und solchen ungeräuchert sieden, aber nur nicht zu weich. Ferner kann man auch Zungen mit einsalzen und Kalbsschlegel, welche nur so gesotten und kalt gegessen werden.

Schinken zu salzen.

Die Schinken müssen unten am Knochen nicht aufgeschnitten werden; alsdann nimmt man 2 Theile rechtes und einen Theil Salpeter Salz, macht es untereinander, reibt die Schinken recht wohl mit ein, legt solche in eine Stande; hat man Fleisch dazwischen zu thun, so ist es noch besser, man thut auch einige Pfefferkörner dazu; alsdann nimmt man eine gute Handvoll Salz, läßt solches an einer guten halben Maaß Wasser eine Zeitlang sieden und dann wohl erkalten; thue es an die Schinken, presse sie zu, daß das Wasser oder Lacke darüber geht; auf die Lezte werden sie nicht mehr stark gepreßt; und so können sie vier Wochen liegen; hierauf werden sie in Rauch gehängt.

Schinken zu sieden.

Zu den Schinken wird eine Handvoll Salz gethan, er muß über Nacht ins Wasser eingeweicht werden, alsdann wird er zugesezt und nachdem er jung oder alt ist, läßt man ihn mehr oder weniger sieden, er darf nur halb gesotten seyn, so wird er zurükgestellt und dann läßt man ihn im Wasser stehen, bis er fast erkaltet ist; hierauf wird er heraus gethan und abgezogen.

Schinken im Backofen fertig zu machen.

Es wird ein Taig von schwarz Mehl gemacht wie ein Brodtaig, alsdann ausgewellt wie zu einem Butterküchlein, Salz darauf gestreut, der Schinken darauf gelegt, und oben wieder Salz, mit dem Taig überschlagen, auf ein Blech gesezt, und in Backofen nach dem Brod gestellt, wo er drey bis vier Stunden stehen kann. Kommt er aus dem Ofen, so läßt man ihn vorher erkalten, ehe man den Taig aufbricht und herausthut. Der Schinken darf nur mit einem feuch-

ten Tuch abgerieben werden, ehe man ihn in den Taig thut.

Eine andere Art Schinken.

Er muß 24 Stunden im Wasser liegen, das Hinterbein wird abgehauen und sauber gewaschen; hierauf wird er in Wasser und Wein mit etlichen Zwiebeln, Lorbeer und etwas Kräutern, auch wenn man will, ganzem Gewürz, langsam gesotten, läßt man ihn noch in der Brühe liegen, bis er fast kalt ist: so wird er vollends gelind; alsdann wird er heraus gethan und die Haut losgemacht. Man kann ihn oben mit klein geschnittenem Peterling und ein wenig Semmelmehl bestreuen und dann auf eine Serviette legen, wenn man ihn auf die Tafel giebt.

Schwartenmagen.

Es werden ein paar Pfund Schweinenfleisch vom Kinnbacken und Halsstück weich gesotten und gewürfelt geschnitten; man nimmt darzu einige Löffel voll gehakt Bratwürstbrät, ein Glas voll Schweinen- oder Kalbsblut, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Majoran. Dieses alles wird wohl untereinander gemacht, in weite Ochsendärme gefüllt, oder auch in Schweinemägen, langsam im Wasser verwellt wie andere Würste, heraus gethan, mit einer Stecknadel hin und wieder gestupft, zwischen zwey hölzerne Teller gelegt und ein wenig gepreßt, sodann drei bis vier Tage in den Rauch gehängt und wieder abgenommen; so sind sie zum Essen fertig.

Gute Bratwürste.

Man nimmt etliche Pfund Schweinenfleisch, welches von der Soos oder vom sogenannten abgedekten Hausstück am besten ist und hakt es recht klein; zu ohngefähr 4 Pfund Fleisch nimmt man Dreyviertel Pfund

Speck, schneidet ihn klein gewürfelt, thut das Brät in eine Schüssel, knetet ihn recht wohl mit der Hand mit einem halben Schoppen Wasser, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag thut man Salz, Majoran, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, ein klein geschnittenes Zwiebelein, und wer will auch Coriander daran, knetet es mit ohngefähr einem Schoppen Wasser, welcher nach und nach hinein gegossen wird, bis der Taig schön locker ist. Hierauf wird er in beliebige Därme gefüllt. Wenn man sie über Nacht in Rauch hängt, sind sie gut: will man sie aber länger räuchern, so werden sie in dicke Därme gefüllt, weniger Wasser und mehr Speck genommen, auch wird der Zwiebel weggelassen.

Bratwürste, nach Augsburger Art.

Man nimmt fünf Pfund Schweinen- und eben so viel Rindsleisch, thut die Beiner davon und läßt es hacken, während dem Hacken salzt man es; es darf nicht sogar zart gehakt seyn. Hierauf stellt man es in einen Ort, daß es nicht gefriert, so wird das Fleisch vom Salz roth werden; den andern Tag thut man auf das Fleisch ein Pfund geschnittenen Speck, kleine viereckigte Bröckelein, ein Quintchen Muskatblüthe, ein Quintchen Nägelein, und ein halb Loth Pfeffer; dieses wird Dreiviertelstunden geknetet; hierauf kann man den Taig versuchen, und wenn er nicht roth ist, mehr salzen und würzen; alsdann nimmt man einen blechernen Trichter und füllt es in Rindsdärme, worein man Leberwürste füllt, drükt den Taig so fest zusammen als man kann, und die hohlen Stücke mit der Gabel, damit kein Wind in der Wurst bleibe; und wenn es so fest zusammen gedrukt ist, so läßt man allemal eine zweite Person binden, damit die Wurst

recht fest werde. Man hängt sie hernach fünf Tage in den Rauch und etliche Wochen in die Luft, so kann man sie Jahr und Tag aufheben. Man nehme aber ja kein Wasser zu dem Brät.

Hammelswürste.

Das Hammelsblut läßt man durch einen Suppenseiher laufen, alsdann wird soviel gute Milch, als ohngefähr völlig der dritte Theil Blut ist, oder 1 Pfund Hammelfleisch gesotten, die Brühe davon daran, das Fleisch klein zu Würfelein geschnitten und auch in die Brühe gethan; einen klein geschnittenen Zwiebel im Butter verdämpft, Nägelein, Pfeffer, Jngwer, Salz, Majoran, dieses alles wohl unter einander gemacht, die Hammelsdärme sauber gepuzt und eingefüllt. Es ist auch gut daran, wenn man Weckenbrosamen in gute Milch einweicht, recht klein zopft und unter das Blut rührt; hierauf werden sie im Wasser verwellt, das Wasser muß aber siedend erhalten werden. Wenn man hineinsticht, und nichts mehr heraus lauft, so sind sie fertig.

Leberwürste aus dem Rauch zu essen.

Man siedet zwey Kalbslungen und Herz recht weich, nebst zwey bis drey Pfund sogenanntes Kesselfleisch, welches von dem Hals- oder Bauchlappen des Schweins seyn kann; wenn man Schwarten hat, kann man solche auch weich sieden und dazu nehmen. Wenn dieses recht weich ist, läßt man die Leber nur etliche Wälle thun, daß sie nicht hart wird: alsdann wird Lunge, Leber und Herz ganz klein gehakt, das Fleisch und die Schwarten gewürfelt geschnitten und dieses alles in eine Schüssel, nebst zwey oder drey Schöpflöffel voll von der Brühe, worinn es gesotten, gethan, auch ein Gläschen Wein, Salz, Pfeffer, Jngwer,

Nägelein, ein wenig Majoran, einen Zwiebel klein geschnitten und im Butter verdämpft. Wenn alles wohl unter einander gemacht ist, wird es in Rinds- oder andere Därme gefüllt, im Wasser wie gewöhnlich verwällt, und etliche Tage in den Rauch gehängt; und so kann man sie kalt essen. Auf die nehmliche Art werden auch Leberwürste zum warmen Essen gemacht, nur daß etwas mehr Fleischbrühe dazu genommen und der Wein weggelassen wird; auch kann man etwas Bratwurstbrät dazu nehmen.

Zungen auf französische Art zu räuchern.

Man salzt die Zungen ein mit halb Salpeter und Salz, nimmt Rosmarin, Majoran, Thymian und Basilicum, reibt sie stark damit, und läßt solches alles mit im Salz liegen. Wenn sie genug im Salz gelegen, nimmt man einen guten Rindsdarm, steckt eine Zunge samt Kräutern darein und läßt sie räuchern.

Geräucherter Hecht.

Die Hechte werden auf dem Rucken aufgeschnitten, alsdann mit etwas ganzem Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin und andern Kräutern, wie schon oft gemeldet, eingesalzen; wenn er einige Tage im Salz gelegen, wird er ausgespannt und in Rauch gehängt. Wenn man ihn essen will, wird er gesotten wie sonst, und dann so gegessen, oder zu Sauerkraut und andern Gemüssern gegeben.

XI. Abschnitt.

Liqueur.

Mannheimer Wasser.

Nehme 4 Maaß guten Brantewein, stosse $\frac{3}{8}$ Pf. Anis, $\frac{3}{8}$ Pf. Fenchel, 6 Loth Coriander, 1 Loth Angelica, 1 Loth Sassefras gröblicht, ziehe es mit einander ab, und lasse es so lange laufen, bis es trüb lauft; alsdann lasse 3 Vierling Zucker in $2\frac{1}{2}$ Maaß Wasser vergehen, mache es mit jenem gut untereinander und filtrire es durch Fließpapier.

Zimmet-Liqueur.

Zu anderthalb Maas gutem Branntewein nehme 10 Loth feinen gröblicht gestossenen Zimmet, ziehe es mit einander ab, und lasse es so lange laufen, bis es trüb kommt; alsdann lasse 1 Pfund Zucker in anderthalb Maas Wasser vergehen, und mache es mit dem Liqueur recht untereinander und viltriere es durch Fließpapier.

Limonade, zum Gebrauch aufzubewahren.

Man nehme auf 1 Schoppen Citronensaft, 20 Stück Citronen, anderthalb Pfund Zucker, läutere und koche ihn zum Flug, dann den Saft hinein und zum Faden gesotten, kalt werden lassen, in ein Glas gethan und zum Gebrauch aufbehalten.

Syrop-Capillaire.

Eine Handvoll Capillaire-Kraut, etwas grünen Thee in einer halb Maas Wasser gekocht, durch ein Sieb geschlagen und mit ungefähr 8 Schoppen geläutertem Zucker, 2 Schoppen Pomeranzen-Syrop, zum

Faden gekocht; wann er kalt geworden ½ Schoppen Orangewasser hinein gethan.

Syrop-Orgeade, oder Mandelmilch.

2¼ Pfund frischabgezogene Mandel, 10 Loth bittere, reibe sie in einem Mörser mit einer halb Maaß Wasser recht fein, dann mache sie alle wiederum mit einer halb Maaß Wasser im Mörser unter einander, presse sie aus, thue die Mandel wiederum in den Mörser und reibe sie noch einmal mit einer halb Maas Wasser untereinander, alsdann presse sie wieder aus, nehme 6 Pfund Zucker unter die Milch und lasse es auf dem Feuer nur einigemal aufstoßen, schlage es durch ein Sieb und wenn er kalt geworden ist, thue ½ Schoppen Wasser hinein.

Schnallen-Cordial.

Nimm 1 Pfund Schnallen, wie sie in den Kornäckern wachsen, thue die Blätter allein abzopfen und in 1 Maaß Branntewein gethan, laß es in der Sonne einige Tage stehen, presse sie in einem leinenen Tüchlein aus, dann thue sie wieder in einen gläsernen Kolben mit 1 Loth Zimmet, 1 Loth Nägelein gröblicht gestossen, 4—5 Wochen in der Sonne distilliren lassen, dann nehme 3 Vierling Zucker und lasse ihn mit Wasser auf Kohlen auflösen, den Schaum, den der Zucker aufwirft, schöpfe ab, laß es kalt werden, thue es zum Branntewein, dann filtriere es durch Fließpapier oder in einer dazu besonders verfertigten Viltrierkappe von Filz, dann hast du einen guten Liqueur.

Nußwasser.

Zu einer Maas geringen Branntewein wird 1 Pf. oder 8 Hauffen grüne Nüsse genommen, welche von Johanni bis Jacobi brauchbar sind; so wie sie vom Baum

kommen, sammt den grünen Schalen zu kleinen Schnüz-lein geschnitten, im Mörser gröblicht gestossen, und in den Branntenweinkolben gethan, eine Maas Brantenwein daran geschütt und zugebunden, einige lassen es 14 Tag an der Sonnen, andere im Keller distilliren, dann wird er durch ein weisses Tuch abgeseihet und in einen andern Kolben gethan; zu einer Maas Branntenwein thut man anderhalb Loth Zimmet ein Loth Nägelein gröblich ge-stoßen darein, und wieder 8 Tag daran stehen lassen; dann wird auf eine Maas Branntenwein ein halb Pf. Zucker in einem Schoppen Wasser auf dem Feuer ab-gezogen und etwas weniges daran kochen lassen, und zu dem Branntenwein gethan; alsdann durch eine Viltrir-lappe oder Fliespappier viltrirt, in Bouteillen gethan und zugepfrost, und mit Schreibpapier umwunden. Auf den Satz kan man wieder Branntenwein thun, und damit verfahren, wie oben, nur daß man beim abgiessen alsdann den Saz in leinene Tüchlein auspreßt, damit alle Kraft heraus komme.

Magen-Rosoli.

Vier Maaß Branntewein, vier Maaß Wasser, vier Loth Pomeranzenschaalen, 2 Loth Calmus, 1 Loth Zimmet, ein halb Loth Nägelein, 1 Quintchen Car-demomen, 2 Quintchen Angelica, 2 Quintchen Gal-gant, 2 Pfund Zucker.

Eau de Noyaux.

$3\frac{1}{2}$ Maas Branntewein, $1\frac{3}{4}$ Maaß Wasser, ein halb Maaß Wasser, ein halb Loth Zimmet, ein halb Loth Coriander und $\frac{5}{8}$ Pfund Apricoserne mit einander gebrannt, und nachdem es einige Tage auf dem Ofen gestanden hat, viltrirt, und mit geläutertem Zucker versüßt.

Liqueur de Santé.

$1\frac{1}{2}$ Loth der besten Aloe. $1\frac{1}{2}$ Quintl. weissen Diptan.

1½ Loth Rhabarbara.
1 Loth Theriac.
1½ Quintl. Saffran.
1 Quintl. Lerchenschwam̃.
2 — Zittwer.
1½ — Enzian.
1½ — Angelica.
1½ — Dormentil.
½ — Camphor.
½ — Bibergail.
1 Loth Terra Sigellata.
1 Quintlein rothe goldene Myrrhen.

Alles dieses thue in ein Glas, 1½ Maas guten Brannteweín, binde das Glas wohl zu, stelle es an die Sonne oder sonst an einen warmen Ort, bis es wie dickrother Wein wird. Von diesem Liqueur 6 oder 7 Tropfen genommen, ist der Mensch 24 Stunden vor der Pest sicher.

Danziger Doppelanis, Aquavit.

Man nimmt 1 Pfund Anis, 4 Loth Kümmel, 3½ Loth trockene Zitronenschaalen, 3 Loth Violenwurzeln in 3 Kannen rectificirtem Branntewein eingeweicht und 3 Kannen Wasser nachgegossen. Hernach wird der Aquavit wie der Kümmel abgezogen und mit anderthalb Pfund Zucker und 3 Nößel Brunnenwasser, welche man zuvor mit einander hat aufkochen und wieder erkalten lassen, abgesüßt. Man kann auch, statt des rectificirten Weingeistes, doppelt so viel Kornbranntewein nehmen und dann muß man in diesem Falle das Wasser weglassen.

Wachholder-Branntewein zu verfertigen.

Man sucht die schwärzesten und frischesten Wachholderbeeren, deren Oberhäutchen noch gespannt ist, aus; schüttet 2 Pfund derselben in kaltes Wasser, wäscht sie zwischen den Händen, troknet sie mit einem Tuche ab, stößt sie in einem steinernen Mörser, rühret den erhaltenen Taig mit 2 Kannen Flußwasser an, thut 4 Unzen Angelicastengel hinzu und läßt es mit 9

Kannen Branntewein 2 Tage in heisser Asche stehen. Der Geist wird alsdann aus dem Wasserbade herüber gezogen. Zur Versüssung desselben nimmt man 9 bis 10 Pfund Zucker, der 11 Kannen Zucker geben muß. Wenn dieses darunter gemischt worden ist, läßt man den Liqueur 3 bis 4 Tage stehen und kläret ihn alsdann ab.

Himbeer-Ratafia.

Nimm 2 Maas ächten Kirschengeist, 1 Maaß Wasser und eine halbe Maas gekochten Himbeersaft, mache alles gut unter einander und viltriere es durch Fließpapier.

Kirschen-Ratafia.

Nimm 2 Maaß guten Kirschengeist, 1 Maaß Wasser und anderthalb Maaß gekochten Kirschensaft, mache alles untereinander und viltriere es durch Fließpapier.

Getränke für den Sommer, durch deren Selbstverfertigung viel erspart wird.

Limonade.

Man preßt den Saft aus 4 Dutzend Zitronen, welches ohngefähr eine Maaß giebt. Diesen Saft gießt man durch ein feines Haarsieb, damit nichts Dickes in demselben zurückbleibt; nimmt alsdann 3 Pf. Zucker und die Schaalen von 12 Zitronen, welche man dünn abgeschält, und thut beides in einen Steinkrug. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen, und in den Saft gethan. Die Zitronenschaalen werden etlichemal durchschnitten. Hierauf wird der Krug in einem Kessel mit kochendem Wasser gesezt, und mit einem schweren Eisen beschwert, daß er nicht umfällt.

Das Wasser muß beständig kochen. Sobald der Saft zu kochen anfängt, wird er abgenommen und durch ein Tuch viltriert; dann wird er auf Bouteillen gefüllt, fest verstopft, mit einer Blase verbunden und in den Keller gelegt. Diese Limonade hält sich ein ganzes Jahr. Wenn man davon trinken will, so gießt man unter ein Glas Wasser soviel Limonade, daß es angenehm davon schmekt.

Orsade, oder Mandelmilch.

Auf eine Maaß Orsade nimmt man 4 Loth süße, und 2 Loth bittere Mandeln. Die Mandeln werden abgezogen und in einem Mörser ganz klein gestoßen; hierauf wird eine Maaß Wasser und 8 Loth Zucker dazu gethan, und alles wohl unter einander gerieben. Alsdann nimmt man die Orsade heraus, läßt dieselbe durch ein Tuch laufen, füllet sie auf eine Bouteille, und sezt sie in Eis oder in den Keller, daß sie recht kalt wird, und so ist sie fertig.

Silipup.

Man nimmt ein Seidel, Schoppen, Rahm, eine halbe Maaß guten Wein, ein $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestossenen Zucker, und von 6 Zitronen die abgeriebenen Schaalen, auch drukt man den Saft von den Zitronen dazu, aber so sorgfältig, daß kein Kern hinein fällt. Dieses wird zusammen so lange gerührt, bis es ein starker Schaum wird, welcher alsdann in Tassen oder Weingläser gethan wird. Wann der Schaum recht stark gerührt wird, so fällt er etliche Stunden nicht; wenn man einige Gläser abgenommen, rührt man immerfort. Es ist dieses ein sehr kühlender Trank, der aber auch, wenn er recht kalt seyn soll, an einem kalten Orte zubereitet werden muß.

Ein Getränk anstatt dem theuren Kaffe.

Man brennt 3 Viertel Pfund Rockenmehl so lange, bis er die Farbe vom Kaffe hat, jedoch von einem, der nicht stark gebrannt ist. Auf diese Art brennt man auch ein halb Pfund Reiß, schält ein halb Pfund Mandel im warmen Wasser, troknet sie wieder auf Papier, und brennt sie wie Kaffe, stößt sie und den Reiß besonders fein, siebt sie so fein als möglich durch ein Pudersieb, vermenget sie mit dem gebrannten Mehl, und thut etwas gestossenen Zimmet, Nägelein und Zucker dazu. Dann wird es wie Kaffe gekocht und getrunken. Wann man es in Milch kocht, nimmt man etwas mehr von der Masse, und rührt es mit einem Ey ab.

Getränke für den Winter.

Kittenwein.

Man reibt 20 bis 30 Stück Kitten auf der Reibe, mit der Schaale ganz klein, und läßt sie in einer Rein 3 Tage stehen. Hierauf drükt man den Saft durch ein Tuch, und mißt ihn. Auf eine Maaß Saft nimmt man einen halben Vierling Kanarienzucker. Man sezt nehmlich den Saft erst auf Kohlenfeuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kochen; dann thut man den Zucker dazu, läßt beides noch eine Viertelstunde kochen, und schäumt es recht rein ab. Alsdann nimmt man auf jede Maaß Saft eine Viertelmaaß weissen Wein, und läßt es, wenn es wohl durcheinander gerührt ist, durch ein Löschpapier vermittelst eines Filtrirtrichters in die Bouteillen laufen. Wenn die Kitten mit weissem Wein abgezogen werden, so ist dieses ein sehr gesunder

sunder Wein; wer aber hitzige Sachen liebt, kann sie mit Brannteweín abziehen, in welchem Fall es ein sehr hitziges Getränk ist.

Himbeerwein.

Man pflückt recht gute reife Himbeere von den Stielen, und drückt sie durch ein Tuch oder Haarsieb; den klaren Saft thut man in eine Bouteille und wirft ein Stük Zucker darein. Alsdann bindet man sie mit einem Löschpapier zu, sezt sie 5 Tage an die Sonne, und läßt sie destilliren, (mit etwas mehr Gefahr den Saft zu verderben; kann man die Destillation auch von Ferne auf dem Feuerheerd vornehmen.(Dann sezt man die Bouteille an einen kühlen Ort, und klärt den Saft alle 2 Tage durch ein Haarsieb, bis er recht klar ist, und nicht mehr gähret. Dann verstopft man die Bouteille fest, und sezt sie in den Keller. Sehr lang hält sich dieser Wein nicht, und man muß Acht geben, daß der Saft im Anfang nicht sauer wird.

Limonienwein.

Zu einem Fäßchen von 8 Maaß, welches aber recht rein seyn muß, nimmt man 10 Limonien, schält die gelbe Schaale recht fein ab, und thut sie in das Faß, welches man mit Gewürz Einschlag ausbrennen kann. Dann thut man 2 Hände voll Späne von Haselholz dazu und ein Pfund feinen Zucker. Den Zucker stößt man recht fein, thut ihn in ein großes Glas, gießt guten alten weissen Franzwein darauf, und immer aus einem Glase in das andere, bis der Zucker klar ist; da man ihn dann zu den Limonienschaalen gießt und das Faß mit gutem alten Wein anfüllt. Wenn man Wein davon abzapft, kann man immer von neuem wieder nachfüllen, bis sich der Limoniengeschmak verliert. Man kann auch den Limonienwein auf folgende

Art machen: Man schälet von Limonien das Gelbe dünn ab, schneidet sie in kleine Stücke, thut diesen in einen irdenen Topf, giesst 2 Maass guten weissen Wein darauf, und gieb etwas gebrochenen Zimmet dazu; sezt sodann diesen Limonienwein zugedekt auf den Ofen und giesst ihn den folgenden Tag durch ein Tuch, so kann man denselben unter andern Wein mischen. Will man ihn süs haben, kocht man ein Pfund Zucker, schäumt ihn rein ab, giesst ihn darunter, und füllet es, wenn man es durchgegossen, auf Bouteillen.

Malvasier.

Man nimmt guten geläuterten Honig so viel man will und thut denselben in einen irdenen glasirten Topf, den man mit einem Deckel versieht und recht verklebt, dass kein Dampf heraus kann. Derselbe wird in einen Kessel mit kochendem Wasser gesezt, wo er so lange stehen muss, bis der Honig wie Oel ist: alsdann giesst man in einen verzinnten Kessel klares Brunnenwasser, und misst mit einem Stabe die Höhe des Wassers, damit man sieht, wie weit der Kessel leer bleibt. Unter dieses Wasser thut man die Hälfte des zubereiteten Honigs, rührt es recht untereinander und lässt es auf Kohlen bei fleissigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so hoch in dem Kessel ist, als das Wasser gewesen. Hierauf lässt man es verkühlen, und giesst es in ein Weinfass, in welchem vorher guter Wein gewesen. Unter 30 Maass von diesem abgekochten Honigwasser giesst man eine Maass abgekochtes Hopfenwasser und eine Maass starken Wein, in welches ein wenig Weinsteinsalz und ein Schoppen Germ gethan ist. Dieses giebt dem Malvasier die Stärke, und er fängt dadurch an zu kochen. Das Fass muss alsdann in die Sonne oder in eine warme Stube gesezt werden,

bis es völlig ausgegohren, worauf das Faß recht gut zugespuntet wird. Wenn man den Malvasier auffüllen will, so muß es mit Meth geschehen, wovon ich in der Folge noch Vorschriften geben werde. Dieser Malvasier ist in 3 Wochen gut und wird durch das Alter noch schöner. Man kann ihn auch an Suppen und kalten Schaalen gebrauchen.

Citri.

Man schneidet von 6 Limonien, Zitronen, die Schaalen, thut es mit 4 Maaß Kornbranntewein in eine große gläserne Bouteille, in der man es etliche Tage stehen läßt, daß die Kraft auszieht, worauf es in einem kupfernen Kessel abgezogen wird. Alsdann nimmt man eine Maaß Wasser und 2 Pfund feinen Zucker, kocht es, bis dieser recht klar ist, (man muß es fleißig abschäumen) und gießt es unter den abgezogenen Citri. Es giebt dieses demselben seine Annehmlichkeit. Man schneidet noch von 3 Zitronen die Schaalen ab, thut sie zu demselben und läßt ihn so 14 Tage stehen, so bekommt er eine gelbe Farbe. Alsdann wird er auf kleine Bouteillen gefüllt und zum Gebrauche verwahrt.

Guter Meth.

Man nimmt auf eine Maaß guten weissen Honig, 6 Maaß klares Brunnenwasser, und läßt es unter beständigem Abschaumen so lange kochen, bis es wieder so dick als Honig wird, alsdann läßt man es kalt werden. Dann kocht man ihn noch einmal mit eben so vielem kalten Wasser, bis er ein Ey nur kaum noch trägt, gießt ihn alsdann noch warm in ein Fäßchen, und thut Germ dazu. Wenn er gut gegohren, so gießt man auf einen Eymer Meth ein Pfund Weinstein, wodurch sich die Germ völlig von dem Meth scheidet,

und ihn recht dauerhaft macht. Man nimmt darnach ein Loth Nägelein, ein Loth Zimmet und ein Quintchen Ingwer, bindet alles in ein Säckchen, thut einen reinen Kieselstein hinein, daß er untersinkt, hänget es in den Meth, und läßt diesen so stehen, bis er gegohren hat, worauf er zugebunden wird, bis man ihn trinken will. In 4 Wochen ist er klar, allein er wird durch die Zeit, daß er liegt, noch besser, man kann ihn auch durch Most oder Obstsaft verschönern.

Birnmeth.

Es wird der Saft aus überreifen, saftigen Birnen, nachdem sie geschält, zerschnitten und klein gestampft worden, durch einen reinen Sack gepreßt, dann siedet man ihn, und wenn er sich gesezt hat, gießt man den klaren davon in einen andern Kessel, sezt ihn über ein helles Feuer, schäumt ihn einigemal ab, und läßt ihn unter stetem Umrühren recht dick werden. Endlich thut man ihn in ein Geschirr, läßt ihn auskühlen, und faßt ihn zum Aufheben in eine steinerne Büchse. Man kann ihn theils zum trinken, theils zu Brühen über das Essen brauchen.

Warme Getränke.

Punsch zu machen.

Zu 3 Maaß recht schönem Punsch muß man haben 1 Vierling feingestoßenen Zucker, von 8 Zitronen den Saft, von 4 die gelbe Schaale auf Zucker abgerieben, eine gute Maaß gekochtes Theewasser und 1 Schoppen Rack; die Zitronen werden mit einer Presse ausgepreßt, und durch ein Sieb in den Punschnapf gegossen. Der Zucker wird auf Zitronen abgerieben, wel-

cher nebst dem übrigen Zucker dazu kommt; dann wird der Thee und Rack zugegossen, endlich auch kochendes Wasser. Man rührt dies alles wohl durch einander und läßt es eine Weile stehen. Man kann auch das Wasser weglassen und lauter Thee zugiessen. Will man weniger Punsch machen, so nimmt man nach Verhältniß von jeder Ingredienz weniger.

Einen Schotto zu machen, statt einem Frühstück.

Nimm anderthalb Maaß guten alten Wein, thue ein gutes Stück Zucker darein und lasse es sieden, schlage 18 Eyerdotter in einen hohen Hafen. Dann wird der siedende Wein nach und nach an das Eyergelb gegossen, hernach recht zum Schaum geschlagen. Es wird in Kaffeeschaalen gegeben, aber beständig fortgerührt, bis es aus ist.

Kaffee zu kochen.

Der schöne braungebrannte und gemahlene Kaffee wird in die Kanne nebst ein wenig Hirschhorn gethan, kochendes Wasser darauf gegossen und auf Kohlenfeuer gesezt; man läßt ihn etlichemal aufkochen, dann setzen, und endlich klärt man ihn ab in eine andere mit kochendem Wasser ausgespülte Kanne, die über Kohlen gesezt wird, damit der Kaffee kochend bleibt. Auf ein Loth guten Kaffee rechnet man 3 Tassen Wasser, wenn man Zichorien dazu nimmt, so rechnet man auf 3 Quintchen Kaffee ein Quintchen Zichorien und der Kaffee wird eben so gut, als von anderthalb Loth purem Kaffee.

Wasser-Chocolade.

Man rechnet insgemein, wenn dieses Getränk gut und stark werden soll auf 10 Tassen ein Pfund Cho-

colade, gießt Wasser, welches nach der bestimmten Zahl der Tassen abgemessen seyn muß, in eine Kanne, und wirft die Chocolade ganz oder auch zerrieben, hinein. Sobald sie über den Kohlen geschmolzen ist und dick zu werden anfängt, quirlt man das Gelbe von einem Ey in die Chocolade, sezt sie wieder auf ein gelindes Feuer, und rührt sie gut mit dem Quirl um, man darf sie aber, wenn der Eydotter darin ist, nicht kochen lassen. Auf 2 Tassen nimmt man auch 2 Eydotter, aber ja nichts vom Weissen.

Chocolade mit Milch.

Zu einer halben Maaß Milch nimmt man 4 auch 6 Loth Chocolade, verschneidet sie nur, gießt in ein hohes halb Maaß Geschirr ein wenig siedende Milch daran, daß die Chocolade weich wird, macht in einer Kasterol eine halbe Maaß Milch mit einem Stücklein Zucker und etwas Zimmet siedend, rührt die eingeweichte Chocolade damit an, kocht sie wieder in der Kasterol ein wenig auf, läßt es durch ein Haarsieb laufen, gießt nun die Chocolade an 6 zuvor stark verrührte Eyergelb, spriegelt dies zusammen mit dem Chocoladespriegel rechtschäffen auf Kohlen, füllt die Chocolade in die bestimmte Kanne und giebt entweder geröstetes oder mürbes Brod dazu. Noch besser ist es, wenn das geschnittene Brod auf niederländische Art mit frischem Butter bestrichen und geröstet wird.

Mandelatte.

Einen Vierling Mandel reibt man mit einem Tuch ab, röstet sie wie den Kaffee, reibt die Mandeln nach dem Rösten wieder ab, stoßt sie im Mörser fein, macht eine halbe Maaß Milch mit einem kleinen Stück Zucker und einem ganzen Stücklein Zimmet siedend, nimmt die gestossene Mandeln dazu, läßt es eine Zeitlang zu-

sammen kochen, preßt es dann durch eine reine Serviette, verrührt 5 Eyergelb stark, macht das durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eyer, spriegelt es stark mit dem Chocoladespriegel, füllt es in die Kante und stellt geröstetes Brod dazu auf.

Reis-Content.

In 3 Schoppen Milch werden 4 Loth Reis ein wenig verstossen, und mit der Milch, einem kleinen Stück Zucker, einem gebrökelten Stücklein Zimmet, 6 verschnittene Nägelein und der grob geschnittenen Schaale von einer halben Zitrone so lang gekocht, bis der Reis weich ist. Alsdann läßt mans durch ein Haarsieb laufen, verrührt 6 Eyergelb mit etwas Rahm oder Milch, gießt die durchgesiehene Reismilch daran, läßt es noch ein wenig über dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, schüttet es in ein hohes Geschirr, spriegelt es stark mit einem Chocoladespriegel, füllt es in die Kanne und stellt es als ein Abendgetränk auf.

Das Pulver zum Reis-Content zu machen.

Vom besten Reis nimm 1 Pfund, welches zuvor verlesen und wohl getroknet seyn muß, 6 Loth feinen Zimmet, ein halbes Loth Muskatblüthe, 1 Quintchen Nägelein, 1 Quintchen Kardemumen, ein halbes Loth schönen weissen Aron. Alle diese Stücke werden zu einem feinen Pulver gestossen und gesiebt. Alsdann vermischt man mit der Masse noch 60 Tropfen schwarzen indianischen Balsam, thut ihn in ein Glas, und verwahrt es wohl. Wenn man nun das Getränk machen will, nimmt man 2 Loth von dem Pulver in eine Maas siedend gemachte Milch, 4 oder 6 Loth Zucker dazu. Wenn es ein wenig gekocht hat, wird das Gelbe von 6 Eyern in einem Hafen verrührt, der gekochte Content langsam daran gegossen, und mit dem

Chocoladespriegel stark auf Kohlen gespriegelt, ohne es weiter kochen zu lassen, dann gleich warm getrunken.

Mandelmilch zum aufbehalten.

Man schält 3 Vierling süsse und 3 Loth bittere Mandeln zu 3 Schoppen Mandelmilch, stoßt sie zart, nimmt ein halbes Pfund gestossenen Zucker dazu, thut dies zusammen in eine Kasterol oder messene Pfanne, rührt es mit 4 Schoppen Wasser an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren eine Zeitlang kochen, preßt es dann durch ein reines Tuch, füllt es kalt in Bouteillen, macht diese fest zu, und stellt sie in den Keller. Will man nun eine Mandelmilch haben, so thut man 3 bis 4 Eßlöffel voll von der gekochten Mandelmilch in eine Bouteille, füllt sie mit frischem Wasser auf, und so hat man gleich eine Mandelmilch.

Warmes Bier.

Man sezt eine halbe Maaß Bier über das Feuer, mit einem Stücklein Zucker, ein wenig ganzen Zimmet und ein Stücklein Zitronenschale ein wenig gekocht, dann das Gelbe von 6 Eyern wohl verrührt, das gekochte Bier unter beständigem Rühren langsam daran gegossen, ein wenig gespriegelt und gleich in die bestimmte Kante gefüllt. Wird aber das warme Bier für einen Kranken gemacht, so kann einer Nuß groß frischer Butter darein gethan, und statt des Zuckers ein Löffel voll Honig dazu genommen werden.

Einen Bischof zu machen.

Zu einer Maaß Burgunderwein werden 5 bis 6 bittere Pomeranzen, rings herum gekerft oder Schnitte hinein gemacht und auf dem Rost gebraten. Den Wein sezt man über das Feuer, siedet die gebratene Pomeranzen mit einem Stück Zucker, ziemlich ganzen Zim-

met und 6 ganze Nägelein eine Zeitlang in dem Wein, giest ihn dann in eine Terraine (Terräne) und stellt ihn wie den Punsch auf, so daß er ganz warm getrunken wird. Statt dem Burgunder kann auch ächter rother Wein dazu genommen werden. Oder will man den Bischof als eine Suppe geben, so wird der gekochte Wein durch ein Tuch gepreßt und über geröstetes Weißbrod oder Weckenschnitten angerichtet. Auf großen Tafeln, wo 2 Terränen aufgesezt werden, ist es sehr üblich.

Gesunder Thee von Erdbeerkraut.

Das Erdbeerkraut ist eines von denjenigen gesunden Kräutern, das an Wirkung und Geschmak beinahe alle diejenige übertrift, die uns aus dem Auslande gebracht werden, und aus welchen Thee bereitet wird. Es taugt zwar alles Erdbeerkraut, um daraus einen Thee zu bereiten, doch hängt von einer sorgfältigen Auswahl desselben seine vorzügliche Güte ab. Daher sammelt man es im Frühjahre mit der Blüthe bis zum May, wenn es noch jung ist. Die kleinsten, zärtesten, nicht angefressenen und ganz trockenen Blätter sind die besten. Man suche sie bei trockener Witterung vorzüglich auch in gebirgigten Gegenden und auf den höchsten Bergen, denn diese sind den von niedern Thälern eingebrachten sehr weit vorzuziehen. Die auf diese Art gesammelten Blätter, die den völligen Geruch und Geschmak des Thees haben, werden in der freien Luft oder im Schatten und unter öfterm Unwenden getroknet. Jede Nässe ist ihrer grünen Farbe und ihrer Kraft sehr nachtheilig. Die getrokneten Blätter riechen wie grüner Thee oder frisches Heu. Will man sich die Mühe geben, und die Stiele mit einer Scheere von den Blättern abschneiden, so schmekt der Erdbeer-

Thee noch lieblicher. Uebrigens darf man diese getrokneten Blätter nicht der äussern Luft und dem Eindringen der Feuchtigkeit Preis geben, sonst verlieren sie nothwendig eben so, wie der beste chinesische Thee, in diesem Falle Kraft und Geruch. Man verwahrt sie in trockenen Schubladen im Kasten. Das siedende Wasser, das man über diese Blätter gießt, wird eben so grün, als vom besten chinesischen Thee, und giebt diesem an Geschmak nichts nach, wenn nur bei der Einsammlung 2c. nach der gegebenen Vorschrift damit verfahren worden ist. — Diesen Erdbeer-Thee können wir allezeit rein und kräftig haben, da der chinesische größtentheils schon in China verfälscht, unrein zubereitet, auch alt und verraucht zu uns gebracht wird. Der sogenannte Theebu ist ohnedies geschmiert und verdorben. Nach dem Urtheile einiger unserer größten Aerzte hat dieser Erdbeer-Thee eben dieselbe oder vielmehr bessere Wirkung als der chinesische. — Wie nüzlich wäre es daher nicht in jeder Rücksicht, wenn dieser vortrefliche Thee aus dem Erdbeerkraut nicht, weil seine Blätter bei uns zu Hause und gemein sind, verachtet und vernachläßigt, sondern aus diesem Grunde eben sowohl, als um seiner Reinheit und Aechtheit willen vorgezogen und gebraucht würde. Durch Erfahrung und seinen vortheilhaften Einfluß auf unsere Gesundheit überzeugt, würden wir ihn bald allgemein schätzen lernen.

—

Thee von Kirschenstielen.

Diese werden zur Kirschenzeit gesammelt, zwischen 2 Blätter Papier, damit kein Staub darauf fallen kann, wohl getroknet, und hernach in einer Schachtel an einem trockenen Orte aufbewahrt. Will man nun einen Thee, der von sehr gutem Geschmacke ist, davon

machen, so nimmt man auf ein Schoppen-Häfelein ungefähr so viel Stiele als man auf einmal zwischen 2 Fingern fassen kann, brüht sie mit siedendem Wasser an, läßt noch ein paar Wälle darüber gehen, und trinkt ihn nun wie einen andern Thee mit oder ohne Zuckerkandel. Zum Beweis des großen Nutzens dieses Thees führt Tissot an, daß man schon öfters ganz eingewurzelte Husten damit vertrieben habe. Ausser dem kann derselbe statt des Theebus mit ungleich mehr Vortheil für die Gesundheit als tägliches Getränk dienen.

Verschiedene Sulzen, Eingesottenem und Geleen, welche man auf Spaziergängen selbst verfertigen kann.

Der Schadoo.

Nimm auf ein Seidel, Schoppen, guten Wein 10 Eyerdotter, ein gutes Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, eine ganze Zitronenschaale; dieses alles gieb in einen sehr reinen Hafen, sprudle es gut durch einander, setze es zu Kohlen und sprudle es, bis es zu steigen und dick zu werden anfängt; gieb es in einen Becher oder auf eine Schüssel, sie wird auch über den Buding gegeben.

Limoniensulze.

Nimm 10 Stück saftige Limonien, Zitronen, reibe von vieren die Schaale mit Zucker ab, hernach seihe es durch ein Haarsieb, gieb den auf Limonien geriebenen Zucker hinein, und, wenn die Sulze nicht süß genug ist, so gieb noch mehr Zucker dazu. Hernach nimm ein halbes Seidel Milch, und giesse die Hälfte

unter die Sulz und lasse es eine Weile stehen, bis die Milch zum Topfen wird, nimm sodann eine dicke Serviette, giesse die Sulze darauf und laß es schön langsam durchseihen; hernach gieb 2 Loth feine ausgelöste Hausenblase darunter, mische sie mit einem silbernen Löffel wohl untereinander, giesse sie in die gehörigen Sulzschaalen und lasse es auf dem Eisen oder sonst an einem kalten Ort sulzen.

Gesulzter italienischer Salat.

Man nimmt Essig, Wein und Wasser, vom Essig mehr, ganzes Gewürz, Nägelein, Zimmet, Pfeffer, Ingwer, ganze Zitronenschaalen, Kübelkraut und Lorbeerblätter, dieses läßt man sieden, hernach löset man Hausblasen auf und giebt solche auch hinein. Man probiret vorher, ob es sich sulzet; alsdann gießt man die Hälfte in den Model. Wenn sich das gesulzet hat, giebt man italienischen Salat darauf, jedoch ohne Essig und Oel, und die übrige Sulze darüber. Einen Karpfen oder andern Fisch kann man auch so sulzen; man siedet ihn vorher blau ab und legt ihn in die Sulze.

Gesulzte Milch.

Man läßt eine Maaß Rahm sieden, davon thut man etwas in einen Hafen; wenn es kühl ist, schlägt man 4 ganze Eyer und von 8 das Klare daran, und machet es mit Zucker sehr süß. Man gießt den übrigen Rahm hinein, und rührt es wohl untereinander, setzet es so lange auf Kohlen bis es dick wird; man muß es aber beständig rühren, damit es nicht anbrenne oder bröcklicht werde. Nun sprudelt man es gut ab, gießt es in eine Schaale, läßt es sulzen und bestreuet es mit gehakten Pistazien.

Die gestokte Milch.

Auf einen Schoppen Rahm nimmt man 3 ganze Eyer und einen Dotter, Zucker, so viel bis es genug ist, und Zitronenschaalen darauf gerieben. Man sprudelt es in einem Hafen gut ab, setzet es mit dem Hafen in siedendes Wasser, und läßt es drei Viertelstunden stehen, gießt es alsdann an die Schaale, streuet Zucker darauf und bräunet es mit einer heissen Schaufel.

Gesäumter Schnee in Milch.

In einer Rain oder Kachel läßt man eine halbe Maaß Milch sieden, dann schlägt man einen festen Schnee von Eyerklar, und wenn die Milch siedet, legt man den Schnee Löffelweis, so viel Platz hat, hinein, man läßt ihn aufsieden, kehrt ihn um, und giebt ihn auf eine Schüssel, Zucker und Zimmet darauf. Den übrigen Schnee kochet man ein, wie den ersten, und giebt ihn mit klein geschnittenen Pistazien bestreuet auf die Tafel.

Kreme von Kaffee.

Es wird mit zuckersüssem Rahm gesotten, ein halbes Viertelpfund Kaffee schön braun gebrennt, und man wirft ihn in den Rahm, man decket es zu, läßt es kalt werden und schlägt es durch, daß der Kaffee zurük bleibt.

Limonienmilch.

Man nimmt eine Maaß Milch, das Gelbe von 12 Eyern, die von einer Limonie abgeriebene Schaale und etwas Zucker, und sprudelt dieses kalt zusammen. Alsdann setzet man es auf ein Kohlenfeuer, sprudelt es aber beständig. Wenn es anfängt zu kochen, so thut man es in eine Schüssel, bestreuet es mit klein geschnittenen Pistazien und läßt es kalt werden.

Eyweißmilch.

Man nimmt das Weisse von 12 Eyern, welches man von der Limonienmilch erhalten, und sprudelt es in einer Maaß kalten Milch mit ein wenig Zucker. Dieses sezt man auf ein gelindes Kohlfeuer, und sprudelt es, bis es anfängt zu kochen. Alsdann gießt man es in eine Schüssel, schneidet abgeschälte Mandeln in länglichte Stücke und streuet sie darüber.

Ein guter Schnee.

Man nimmt von 10 Eyern das Eelbe, Rosenwasser und klein gestossenen Zucker, rührt dies in eine halbe Maaß Milch, setzet es in einem Kessel auf das Feuer, daß es stark heiß und etwas dick wird. Es muß immer gerührt und alsdann in eine Schüssel gethan werden. Zu dem Weissen von 10 Eyern nimmt man eine halbe Maaß Milch, setzt sie auf das Feuer, daß sie anfängt zu kochen. Hierauf nimmt man auch Zucker und Rosenwasser, klopfet es recht stark mit einem Besenreiser samt dem Eyerklar, thut es in die gekochte Milch, und läßt es noch einmal aufkochen: es muß aber immer geschlagen werden bis es dick genug ist, worauf man einen Löffel nimmt und den Schnee um das Gelbe her auf den Rand herum legt. Alsdann wäscht man kleine Zibeben, kochet sie etwas auf, und streuet sie auf das Essen. Hierauf setzet man es in den Keller und bestreuet es, ehe es gegessen wird, mit Zucker und Zimmet. Die Masse ist zu einer großen Schüssel. Will man nur eine kleine haben, so kann man einen Schoppen Milch und 6 Eyer nehmen.

Eyerschaum.

Man nimmt 6 bis 8 Eyer, scheidet das Weisse von dem Gelben, und schlägt es so lange, bis es Schaum wird. Alsdann läßt man Milch kochen, thut etwas

Schaum Löffelweis in dieselbe, nimmt ihn heraus, legt wieder andern hinein und fährt so fort. Alsdann rühret man das Gelbe in die Milch, schüttet solches auf eine Schüssel, leget den Schaum drüber und bestreuet es mit Zucker und Zimmet.

Schnee von Sago.

Man wäscht ein Pfund Sago etliche mal im Wasser, kocht es hernach mit Milch, einem ganzen Stück Zimmet, Zitronenschaale und einem Stück Zucker zu einem dicken Brey, so lange bis der Sago ganz aufgeschwollen ist, thue denselben in eine grosse Form oder Theetasse, und richte ihn, wenn er kalt wird, auf eine Schüssel an. Die Brühe darüber muß auch kalt seyn, und wird von Milch, Zucker und Zitronenschaalen gemacht, durchgekocht und mit dem Gelben von 10 Eyern abgezogen; wenn sie kalt ist, thut man etwas von Orangewasser hinzu, und richtet es über das Sago an.

Kaffeemuß.

Man kocht Kaffee recht dick, klärt ihn ab, und quirlt ihn in ein halb Maaß Wasser oder Milch, wozu 12 Eyer kommen. Alles wird kalt eingequirlt. Wenn es über dem Feuer zu steigen anfängt, wird es in eine Schüssel gegossen und kalt mit Zucker und Zimmet bestreut.

Chocolademuß.

Man thut in eine halbe Maaß Milch so viel Chocolade, daß sie dick wird, dazu quirlt man 12 Eyer, (alles kalt) und sezt es aufs Feuer; es muß aber beständig gerührt werden. Wenn es anfängt zu steigen, schüttet man es in eine Schüssel, und kalt bestreut man es mit Zucker und Zimmet. Man kann statt der Milch auch Wasser nehmen.

Anhang.

Erster Abschnitt.

Vom Kochen überhaupt.

So wie die Kochkunst der wichtigste Theil in der Wirthschaft ist, indem es für alle Stände das Nothwendigste, und auch für die kleinste Haushaltung nothwendig ist, gut und sparsam kochen zu können, so ist auch die Küche der wichtigste Ort bey jeder Haushaltung, denn sehr selten tritt der Fall, besonders in Städten ein, einer Wirthschaft im weitschichtigen Verstande vorzustehen, aber kochen muß man überall, weil man überall essen muß, und überall gut, und mit den wenigsten Auslagen essen will. Um also gut, und auf die möglichst sparsamste Weise kochen zu können, hat jede Köchin oder Hausfrau folgende Stücke zu beobachten, und zu wissen nöthig, indem sie ohne genugsamer Kenntniß derselben, und ohne Willen, dieselben so viel es in ihren Kräften stehet, zu beobachten, niemals eine Köchin, noch weniger eine Hausfrau, die das Beste ihrer Herrschaft, oder ihres Mannes stets vor Augen zu haben verbunden ist, eine Köchin im wahren Verstande, und eine Hausfrau genennet zu werden verdienet.

Zum ersten muß also in der Küche Ordnung herrschen, indem ohne Ordnung keine Sache in der Welt bewirket werden kann, nehmen wir dahero zum Anfange die

Ord-

Ordnung.

In einer Küche muß einem jeden Küchengeschirr, und einem jeden zu dem Kochen nöthigen Geräthe ein eigener Ort angewiesen werden, jede Sache muß man alldort finden, wo es vermöge der schon gemachten Einrichtung seyn soll: wenn man ein Stück, das man braucht, erst suchen muß, so entstehet Verwirrung, die Zeit wird versplittert, und dadurch öfters der gröste Schaden verursachet, indem während dem Suchen eine Speise verdirbt, oder doch den Geschmak, und die Eigenschaft nicht hat, die sie hätte, wenn man durch das Suchen bey selber nachzusehen, nicht gehindert worden wäre.

Welch ein häßlicher Anblik ist eine Küche, wo alles untereinander liegt, nichts an der gehörigen Stelle ist, wo das Holz auf den Bänken und Anrichttafeln, und das Geschirr auf dem Boden, der mit Sachen überdekt ist, die in das sogenannte Trank gehören, und die, stets sie auf den Boden zu werfen, an dem Ort, wo der Mist zusammen geschüttet wird, hätten gleich kommen sollen, eine Küche, wo Personen die ungefähr dahin kommen, in Unflatt waden müssen und einen guten Theil von dem Appetit, den sie zuvor, ehe sie dahin kamen, gehabt haben, zurüklassen. Aus diesen vorgehenden Anmerkungen über die Ordnung folgt ganz natürlich die Reinlichkeit in einer Küche, die Reinlichkeit in den Sachen, die zum Kochen gehören, und in dem Kochen selbst. Der zweite Gegenstand einer Köchin ist hiemit die

Reinlichkeit und Zierlichkeit im Anrichten.

Wo Ordnung ist, wird auch Reinlichkeit seyn, denn wie kann Reinlichkeit in Sachen, wenn selbe nicht in Ordnung sind, bestehen? Die Reinlichkeit ist die Seele

der Kochkunst, sie muß nicht allein bey dem Zurichten der Speisen, bey den zu gebrauchenden Geschirren, und andern Werkzeugen beobachtet werden, man muß sie auch an der Köchin sehen, man fordert die Reinlichkeit an ihrer Person, an ihrer Kleidung; man wird vielleicht oft wünschen, weniger übertreibenden Putz, und weniger ihrem Stand angemessenen Pracht, an ihrem Anzuge ausser dem Haus, aber mehr Reinlichkeit in ihrer Kleidung bey dem Heerde, und gewaschene Hände bey ihrer Beschäftigung zu sehen. Wenn ich sage Reinlichkeit in der Kleidung, so verstehe ich nicht Kleidung, die kostspielig ist, und aus der Ursache, um sie zu schonen, verursache, daß man die Arbeit nicht so angreift, wie man sie angreifen soll, um die Speisen gut und geschwind zu Stande zu bringen. Folgende Stücke hat eine reinliche Köchin zu beobachten:

Erstens muß sie sich öfters des Tages die Hände waschen, weil sie verschiedene Sachen anrühren muß, die verschiedene Gerüche haben, und daher ein Stück durch den angenommenen Geruch des andern Stücks verdorben wird, z. B. wenn sie jezt einen Hering in die Hand nimmt, und hernach ohne sich die Hände gewaschen zu haben, mit denen Händen eine süsse Speise berühret.

Zweytens muß sie besorgt seyn, daß alles Geschirr rein abgewaschen wird.

Drittens hat sie darauf zu sehen, daß, wenn durch längeren Gebrauch bey dem Kupfergeschirr das Zinn herabgegangen ist, selbiges aufs neue verzinnet werde, weil wie bekannt, das Kupfer der Gesundheit schädlich ist, indem sich Grünspan ansetzet.

Viertens muß das Fleisch, ehe es zugesetzet wird, rein gewaschen werden, weil es entweder von der Luft, oder von dem Stock, worauf das Fleisch gehacket wird,

einen üblen Geruch bekömmt. Einige wollen aber behaupten, die Rindsuppe wäre besser, wenn man das Fleisch nicht auswaschet, meine Erfahrung aber hat mir bewiesen, daß die Suppe angenehmer und besser werde, wenn man das Fleisch auswaschet. Nur muß man das Fleisch, wenn das Fleisch zu sieden anfängt, selbes gut abschaumen, und dann, wenn es ganz verschaumet hat, die gehörigen Sachen darzu geben.

Fünftens, auch die Gemüsse müssen rein gewäschen, und die von den Würmern zerfressene Blätter weggeschnitten werden.

Sechstens, hat man genau Acht zu geben, daß das Wasser, welches man zum Kochen braucht, nicht zu lange in der Küche stehet, weil es entweder von dem Rauch, oder von dem Geschirre selbst einen üblen Geruch bekömmt, indem manche Speise geschmakvoller würde, wenn selbige in reinem Wasser gekochet worden wäre.

Siebentens, muß auf die Zierlichkeit bey dem Anrichten der Speisen gesehen werden, daß das Geschirr zur Winterszeit gewärmet werde, daß die Speisen warm auf den Tisch kommen, dann muß auf die Anrichttafel ein Tuch aufgebreitet werden, und die Schüsseln darauf gestellet, damit sich unten an die Schüssel keine Unreinigkeit, nämlich Asche und dergleichen anhängt, und also auf die Tafel getragen werde.

Achtens, hat eine Köchin darauf zu sehen, daß die Suppen die gehörige Dicke haben, daß selbe durch ein Haarsieb gelassen werden, und daß das, was in die Suppe gegeben wird, nicht trocken in der Suppe herumschwimmet, dann kann auch manche Suppe mit ein wenig Krebsbutter gezieret werden; bey einer Schüsuppe aber ist es die gröste Zierde, wenn selbige die gehörige Bräune hat; eine Brodsuppe garnirt man

gewöhnlich mit Eyern, und eine gebähte Semmelsuppe mit einem Gehack.

Neuntens, muß der schönste Theil von dem Fleisch oben auf die Schüssel gerichtet, wo man ein wenig Rindsuppe darüber giebt, damit das Fleisch nicht so bald kalt werde, dann wird es ein wenig gesalzen und mit grünem Petersilienkraut beleget; die Soossen zu dem Rindfleisch werden gewöhnlich in Schalen angerichtet; die Grünspeisen werden mit denen Sachen, die dazu gehören, garniret; nämlich: gebackenes Hirn, Hirnkarbonadel, gebackene Leber, Leberpfanzel, Schlickkrapfel, und dergleichen Sachen mehrere. Eingemachte zieret man ebenfalls mit Spargel, Blumenkohl, Krebsen, Butterkräpfchen und dergleichen kleine Sachen von dem Buttertaige gemacht.

Zehntens, müssen die kälbernen Braten allezeit so auf die Schüssel gerichtet werden, daß die Rippen unten kommen, dann wird von dem herausgebratenen Saft etwas darüber gegossen, und mit Petersilienkraut beleget. Gebratenes Wildprett ist die größte Zierde, wenn man bey dem Braten darauf siehet, daß der Speck nicht zu viel verbrennet werde, dann wird es eben so, wie ein Kälberbraten auf die Schüssel gerichtet, mit Zitronenschalen und Kabri garnirt, und die Soos in einer Schale mit zur Tafel gegeben.

Eilftens, die Torten werden nachdem das Blättel unten rein abgewischet, mit samt demselben auf eine Schüssel gesetzet, wo aber auf dem Boden der Schüssel ein reines Serviet geleget werden muß, damit die Torte, wenn man selbe zur Tafel giebt, nicht hin und wieder rutschet; Sulzen giebt man gewöhnlich mit der Schüssel, worin sie gesulzet sind, will man haben, daß die Sulze mit einer Form auf die Tafel kommt, so stürzet man selbe kurz zuvor, ehe man sie braucht,

aus der Form in eine Schüssel, giebt man einen warmen Schatto zur Tafel, so kann man selben mit dünn gebähten Brod, oder Semmel garniren, Kren, und dergleichen werden mit Zucker, worauf Limonie abgerieben ist, besäet, Konfecturen werden zierlich auf Konfectteller nach Geschmak und Belieben gestellet. Es wäre zu weitläuftig alle mögliche Arten bey so verschiedenen Speisen, um selbe zierlich zur Tafel zu bringen, anzuzeigen, der Geschmak und die Kenntniß jeder Köchin und Hausfrau, wird die eigene Richtschnur seyn.

Von dem Fleiß.

So wie bey jedem Geschäft, so ist auch bey der Kocherey Fleiß nothwendig; weil in einer Küche mehrere Geschäfte zugleich vorfallen, nicht eines nach dem andern unternommen werden kann, und zugleich auf alle gesehen werden muß, indem mehrere Speisen zugleich auf die Tafel gegeben werden müssen, so wird bey einer Person, die sich der Kochkunst widmet, ein besonderer und unermüdeter Fleiß gefodert, damit, da sie eine Arbeit vornimmt, eine andere Beschäftigung nicht unterläßt, und durch diese Versäumniß einen Schaden anrichtet, und eine oder mehrere Speisen ungenüßbar machet, daher muß eine Köchin Entschlossenheit und Geschwindigkeit besitzen. Sie muß zum ersten sehen, daß das Feuer zur rechten Zeit aufgemachet wird, dann sie hat zu bedenken, welche Sache am längsten zu braten, zu dünsten und zu sieden hat, hiemit hat sie nothwendig das Fleisch und die Gemüße zu kennen, damit sie im Stande sey, selbe gehörig eßbar zu machen, ist die Sache zu viel gekochet, ist es eckelhaft und hart zu verdauen. Eine fleißige Köchin wird nachdenken eine Abwechslung in Speisen herzubringen, es wird ihr nicht zu viel seyn, mehr Mühe

auf Speisen anzuwenden, wenn sie nur neue Speisen auf die Tafel bringet, und durch die Verschiedenheit der Gerüchte ihre Gäste befriediget. Dann hat sie darauf zu sehen, daß sie gesunde, wohlschmeckende Speisen wählet, die Gesicht und Geruch vergnügen. Es ist nicht nothwendig kostspielige Speisen zu geben, man kann auch mit geringern eine Abwechslung befördern, indem oft allgemeine Speisen, wenn man sie selten hat, und selbe recht zubereitet sind, den besten Beyfall erhalten.

Da es unmöglich ist, besonders bey vielen Gästen einem jeden nach seinem Geschmak zu kochen; einige essen gern das stark Gebratene, einige das in Saft Gebratene; einige wollen stark gewürzte Speisen, und einige das Gegentheil, so muß sich eine Köchin nach dem Geschmak der meisten richten und das wählen, was der Gesundheit nicht schädlich, sondern selbiger am gedeiblichsten ist. So wie der mäßige Gebrauch des Gewürzes die Speisen geschmakvoller und kräftiger macht, so ist der übermäßige Gebrauch desselben, besonders des ausländischen Gewürz, und bey allen Speisen höchst schädlich, der gehörige Gebrauch desselben nicht allein in Rüksicht der Gesundheit, sondern auch in Rüksicht der Auslage für selbes muß der Aufmerksamkeit einer Köchin nicht entgehen.

Man speiset in vielen Orten gut und geschmakvoll, in welcher sie doch ausser den Limonien und Zucker sehr wenig oder gar kein Gewürz nehmen, die Kräuter, welche wir hier zu Lande haben, und die der Gesundheit nicht schaden, als nämlich: Bertram, Basilicum, Rosmarin, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Makron, sind Kräuter die nicht kostspielig, und die Speisen doch geschmakvoll machen.

Nun haben wir von der Ordnung in der Küche,

von der Reinlichkeit im Kochen, und von der Reinlichkeit der Personen, die kochen, und von dem anzuwenden Fleiß in dem Geschäft selbst geredet, und nun wollen wir den wichtigsten Punct berühren, nämlich die Sparsamkeit in der Küche und bey dem Einkaufen.

Sparsamkeit.

Durch Unwirthschaft in der Küche ist schon oft eine ganze Haushaltung zu Grunde gegangen; es ist nicht genug gut kochen zu können, man muß es anzuschicken wissen, mit wenigen Kösten eine Tafel zu bestellen, und das geschieht, wenn man alles zu benützen weiß, und Geschicklichkeit besizt, aus geringen Sachen Speisen zusammen zu bringen, die an Geschmak und dem äussern Ansehen oft theuere Speisen übertreffen.

Erstens: muß eine sparsame Köchin jedes von der Tafel übergebliebenes Stück zu benutzen wissen, besonders von dem Gebratenen, indem oft ein solch Uebergebliebenes zu verschiedenen Speisen zubereitet werden kann, wie nämlich Ragout, Gebäck, Eingeschnittenes, Eingebundenes, Schlickkräpfchen, Hackwürstel, Hackwandel, Hackpastetchen und dergleichen Sachen, noch vielmehr, zu den Stücken, zu denen ohnehin das Fleisch gebraten seyn muß. Zu dem Uebergebliebenen Flügelwerk kann zur Nachtmahlzeit eine frische Soos gemacht werden, wo man es statt einem Eingemachten wieder zur Tafel geben kann. Man kann auch Panadel oder Ragout von dem Geflügelwerk machen.

Zweitens: wird eine sparsame Köchin jede Kleinigkeit zu benutzen suchen, ihr wird es nicht zu viel Mühe seyn, zum Beispiel: ein wenig Petersilienkraut, ein Stücklein Zitronenschaalen, gleich nach dem Anrichten aufzubewahren, um bey einer andern Gelegenheit selbiges brauchen zu können, und dergleichen kleine

Ausgaben zu ersparen, manche sind der Meinung, wann sie nur vieles zu den Speisen brauchen, so müssen selbige gut seyn, und ist oft gerade das Gegentheil, zu viel Butter machet zu fett, und fett gekochte Speisen verderben die Eßlust, zu viel Eyer machen die Speisen trocken, und sind hart zu verdauen, gewöhnlich aber wird der Zucker so viel genommen, wo doch viele, besonders Mannspersonen das gar so Süße nicht lieben, und gar zu süße Speisen den Magen verschleimen.

Drittens; Wird in mancher Küche auch das Zerbrechen des Geschirrs gar nicht geachtet, besonders Häfen, Kacheln, Stürze, und dergleichen Geschirr von Thon, weil der Werth eines solchen zerbrochenen Stückes nur eine kleine Auslage, welches wieder zu kaufen, verursachet, man kann aber nicht glauben, was sich kleine Ausgaben des Jahrs hindurch zusammen häufen, welche eine beträchtliche Summe ausmachen, wenn man sich die Mühe nimmt, selbige durch ein Jahr hindurch zusammen zu rechnen. Manche sind zu Grunde gegangen, weil sie der kleinen Ausgaben nicht geachtet, und gesezt auch, ein Haus ist so vermögend, daß ihm dergleichen kleine Ausgaben nicht schaden können, so könnten solche unnöthige Auslagen zur Unterstützung der Armen angewendet werden. Sparsamkeit ist überall gut, besonders ist sie in der Küche auszuüben. Eine Küche, wo die Tugend gilt, befindet sich gewiß gut; man kann daher sparsam seyn, ohne zu geitzen, und zu knicken, der Sparsame vermeidet nur die unnöthigen Ausgaben.

Viertens: Wird sehr viel Holz unnütz in denen Küchen verschwendet, indem oft mit einem kleinen Feuer, wenn zu rechter Zeit zu kochen angefangen würde, viele Gerüchte gekochet werden könnten, dünstet alles und siedet alles, so ist es eine Verschwendung so

ein grosses Feuer auf dem Heerde zu haben, denn erstens wird ein Fleisch, welches zu stark siedet und wallet, nicht so mürbe und geschmakvoll, als wenn es langsam fortsiedet, zweitens bekommt man nicht so viel Fail, oder sogenannte Abschöpf-Fette, weil solches durch das heftige Sieden sich ganz verlieret, drittens wird ein Zugemüß, oder sonst zum Dünsten aufgesezte Speise von aussen zu bald braun und innerlich bleibt sie hart, und bekommt natürlicher Weise den Geschmak nicht, den sie bekommen hätte, wenn es gehörig gedünstet worden wäre. Um mit dem Holz sparsam seyn zu können, muß eine Köchin Kenntniß vom Fleisch und Zugemüssen haben, indem ein junges Fleisch eher gekocht ist, als ein altes, und so ist es eben auch mit den Grünspeisen. Es ist auch ein Unterschied unter dem Fleisch, ist ein Fleisch erst vor einem halben Tag geschlachtet worden, so braucht es länger zu kochen, als wenn es schon zwei oder drei Tage vorher geschlachtet worden wäre, lezteres wird noch mürber und geschmakvoller seyn: junges, gutes Rindfleisch muß in der Fette weiß und in der Farbe des Fleisches lichter seyn, hingegen ein älteres in der Fette gelb, und in der Farbe dunkler ist.

Bey dem Kalbfleisch ist darauf zu sehen, daß z. B. ein Niernbraten die Niere ganz mit Fett überzogen sind, das Fleisch in der Farbe weißlicht ist, und wiegt 9 oder 10 Pfund, so ist er ein guter Braten, und braucht dahero, wenn solcher gut im Salze gelegen ist, und am Spies gebraten wird, 1 und eine halbe Stunde zu braten, wo aber, wie bey einem jeden Gebratenen darauf gesehen werden muß, daß oben und unten öfters Glut zugeschürt werde, und das Fleisch fest an den Spies gestecket wird, damit es auf einer Seite wie auf der andern ausgebraten wird, ein kälberner

Schlegel von 8 oder 9 Pfund braucht vermöge der Dicke etwas langsamer, das ist, nicht bey einem so grossen Feuer gebraten zu werden, ein grosser lämmerner Hase ist in 2 Stunden gebraten, ein grosser Kapaun in einer Stund, junge Hühner 3 Viertelstunde, eine Gans 2 Stund, eine Ente 1 Stund, ein Fasan 1 Stund, Rebhüner 3 Viertelstund, Krametsvögel eine halbe Stund, gefüllte Tauben 3 Viertelstund, ein Schnepf 3 Viertelstund, eine wilde Ente 5 Viertelstund, ein grosser Hase anderthalb Stund, ein Rehschlegel 2 Stund, ein Rehrücken anderthalb Stund, ein Hirschbraten mit 7 oder 8 Pfund 3 Stunden, ein Indian 2 Stund, ein Auerhahn 2 Stund, ein Meerachen anderthalb Stund und ein Spanferkel 1 Stund.

Alle mögliche Regeln in der Kochkunst zu sagen, ist zu weitläuftig; was ich in dieser kleinen Einleitung gesagt habe, bitte ich meine Leserinnen zu befolgen, meine Erfahrung schmeichelt mir, daß sie in Befolgung derselben niemals werden irre geführet werden. Diejenigen, die in Ausübung dieser Regeln das Wohl und den Nutzen ihrer Herrschaft befördern, werden durch das innerliche Bewußtseyn ihre Pflicht gethan zu haben, für ihren Fleiß und Mühe belohnet werden.

Zweiter Abschnitt.

Von Trenschirung und vom Vorlegen.

Trenschirung des gebratenen Huhns.

Man drehet die Schüssel nach Aushebung und Einschlagung der Messer, daß es mit dem Hals zur Rechten kommt, hernach leget man die Gabel queer

über das Huhn, stoßt das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wendet es um, daß der Rücken oben kömmt, dann ziehet man die Gabel hinten heraus, imbrochiret sie aufs neue durch den Rückgrath den Flügeln gleich etwas schräge, dem Hib auf zu, wenn solches wohl gefaßt, so hebet man das Huhn auf, und ziehet das Messer heraus, löset Schnabel und Schenkel, und zerschneidet, wie folget:

1) Löset man mit ober Ober- und Gegenschnitte den Hals.

2) Schneidet man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel.

3) Dergleichen an dem rechten Flügel.

4) Wendet man das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und verfährt gleichfalls, wie bey der rechten Seite geschehen.

5) Wendet und löset man das Ziehbeinlein.

6) Das rechte und linke Brustfleisch.

7) Hebet man das Achselfleisch aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und

8) machet die Spaltschnitte auf beiden Seiten, und wendet es wie zuvor.

9) Stößt man die Rippen auf beiden Seiten entzwey.

10) Thut man den Hipf von der Gabel.

11) Leget man das Uebrige nieder, und vertheilet den Rumpf.

Vorlegung.

1 u. 2) Einen Flügel nach dem andern, bey Frauenzimmern, bey Mannspersonen gehen die Schenkel vor.

3 u. 4) Einen Spaltschnitt nach dem andern mit etwas Brust.

5 u. 6) Einen Schenkel nach dem andern.

7) Das Ziehbeinlein nebst etwas von der Brust.

8) Das übrige Brustfleisch.

9) Der Rumpf.

Das gekochte Huhn.

Kann wie das Gebratene auf der Gabel transchiret werden, wenn es aber sehr weich gekocht, und an der Gabel nicht fest hält, so setzet man es mit dem Halse gegen sich, imbrochiret mit der Gabel in die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrad, zähmet es auf, und löset

1) Den Hals.

2) Den rechten Schenkel und Flügel.

3) Auf der linken Seite auch auf diese Art.

4) Das Ziehbeinlein.

5) Das Brustfleisch auf beiden Seiten.

6) Hebet man die Achselbeine aus.

7) Stoßet man die Rippen entzwey.

8) Leget man den Brustknochen von der Gabel.

9) Zertheilet man den Rumpf.

10) Imbrochiret man aufs neue in die Spaltschnitte, und bricht solches zu einer Seite ab.

Vorlegung.

1 u. 2) Einen Schenkel nach dem andern.

3 u. 4) Einen Flügel nach dem andern.

5 u. 6) Einen Spalting nach dem andern mit etwas Brustfleisch.

7) Das übrige Brustfleisch, so weit es reichen will.

8) Das Zieh- und Achselbeinlein mit dem Hinterstücke vom Rumpf.

9) Das andere Rumpfstück und Hals, zu jedem Teller von allem, womit es gemacht.

Die jungen Hühner und Tauben.

Werden, nachdem der Gäste wenig, oder viel, in 2 oder 4 getheilet: nämlich man setzet die Gabel auf die Brust und thut einen langen Schnitt, oder hernach auch einen Kreuzschnitt.

Vorlegung.

Die ist entweder die Hälfte, oder

1) ein Vordertheil.
2) Ein Hintertheil u. s. w.

Das Rebhuhn.

Wird wie das gebratene Huhn trenschirt, werden auch wohl gar, wie bey jungen Hühnern zu geschehen pfleget, nur in 4 Theile getheilet, ordentlich aber bey Gastereyen, wie folget:

1) Löset man den Hals.
2) Den rechten Schenkel und Flügel.
3) Den Linken.
4) Löset man das Ziehbeinlein.
5) Das Brustfleisch.
6) Spaltet man den Steiß unter Hip auf bis an die Gabel.

Vorlegung.

1) Einen Flügel samt Ziehbeinlein.
2) Einen Flügel nebst wenig Brustfleisch.
3) Den Steiß mit etwas Brustfleisch.
4) Einen Schenkel nach dem andern, das übrige nach Belieben.

Unter guten Freunden hält man für die beste Manier, wenn man jedes blind ablöset, und die Stücke fein zierlich an einander hängen bleiben.

1) Löset man den Hals ganz ab.
2) Den rechten Schenkel und Flügel.
3) Das Ziehbeinlein, und man läßt es hängen.

4) Das Brustfleisch, so gleichfalls hängen bleibt.

5) Thut man einen Spaltschnitt bis an die Gabel.

Man tragt das Stück auf einem Teller, präsentiret es dem Vornehmsten an der Tafel ganz, so kann ein jeder nehmen, was er will.

Der Kapaun.

Wird wie das gebratene Huhn aufgehoben und zergliedert, man schneidet

1) den Hals ab.

2) Den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel.

3) Dergleichen am rechten Flügel.

4) Den Pfaffenschnitt unter demselben.

5) Mit der linken Seite verfähret man auch so.

6) Ziehet man das Ziehbeinlein.

Das übrige wie bey einem gebratenen Huhne.

Vorlegung.

1 u. 2) Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust.

3 u. 4) Einen Spaltschnitt nach dem andern mit dem Pfaffenschnitt.

5) Das Ziehbeinlein.

6) Die Achselbeinlein und etwas Brust.

7 u. 8) Einen Schenkel nach dem andern, das übrige nach Belieben.

Der wälsche Hahn.

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellet man ihn mit dem Halse gegen sich, und weil er auf dem Ziehbeinlein sehr fett, so schneidet man

1) Das Fett mit halben Mondschnitten vom Ziehbeine, und trägt es auf reinem Teller. Nochmals drehet man ihn, daß der Hals zur rechten kömmt, dann stoße den Kragen ab, imbrochire die Gabel zwischen den Achselbeinen schief im

Rückgrade, wie beym gebratenen Huhn, hebt ihn auf, und

2) löset den Hals ab.

3) Den rechten Schenkel mit Ober- und Gegenschnitten.

4) Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitt.

Man legt ihn mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite, und verfährt

6) auf der linken Seite mit dem Schenkel, Flügel und Pfaffenschnitten, und Brustfleisch, wie vorher geschehen.

7) Hebet man die Achselbeine aus.

8) Stößt man die Rippen entzwey.

9) Löset man den Brustknochen ab.

10) Zertheilet man den Rückgrad, imbrochirt in die Spaltschnitte, und

11) Bricht man zu beyden Seiten ab.

Vorlegung.

1 u. 2) Einen Flügel nach dem andern mit ein wenig Brustfett.

3 u. 4) Ein Bein nach dem andern mit etwas Brustfett; die Keulen werden bey dem großen Federvieh meistentheils getheilet, und jede auch besonders mit etwas Brustfleisch und Brustfett vorgelegt.

5 u. 6) Ein Spaltstück nach dem andern mit etwas Brustfleisch.

7 u. 8) Die Pfaffenschnitten mit Achselbeinen.

9) Das Brustfleisch und Brustfett in etliche Teller.

NB. Wenn aber eine Kompagnie klein ist, wird nur eine Seite trenschiret, und der Hahn auf die abgeschnittene Seite gelegt, es muß aber der Hals und das Fett auf einer Seite bleiben.

Der Birk- und Auerhahn.

Wird meistentheils mit den Flügeln, Hals and

Schweif aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauche liegt, so imbrochirt man, wie beym gebratenen Huhn, hängt das Messer zur Gabel, und hebt mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schweif auf einen Teller, und setzet solchen bey Seite. Sonst wird er, wie das gebratene Huhn transchiret, nur daß man bey den Flügeln anfängt, will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, steht es jedem frey.

Vorlegung.

1 u. 2) Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust.

3) Das Ziehbein mit etwas Brust.

4 u. 5) Ein Schenkel nach dem andern.

6 u. 7) Die Spaltschnitte nacheinander, mit etwas Brust.

8) Die Brust- und Achselbeine, das Uebrige nach Belieben.

Die Wachtel- und Kronewetvögel.

Werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bey spürendem Mangel aber nimmt man eine lange Gabel, steckt deren drey daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

Die Gans.

Man stellet solche mit dem Steiß gegen sich, leget die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steiß mit einem Kreuzschnitt auf, hänget das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte heraus auf einen Teller: wenn es Aepfel oder Kastanien sind; ist es aber Beyfuß, so läßt man ihn darin, drehet die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kömmt, alsdann imbrochirt man auf der Gabel, wie beym gebratenen Huhne und zerglie-dert solche.

1) Schnei-

1) Schneidet man den Hals.
2) Den rechten Schenkel.
3) Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte, wie bey dem welschen Hahne; NB. wenn anders die Gans schön fett ist.
4) Wendet man die Gans, und verfährt auf der linken Seite gleichfalls, wie auf voriger geschehen.
5) Löset man das Ziehbein, weil es sehr hoch am Hip auf ist, muß es fein tief mit einem langen Schnitte gefasset werden.
6) Das rechte und linke Brustfleisch mit langen und halben Schnitten, das Uebrige alles, wie bey dem gebratenen Huhn.

Vorlegung.

1) Einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbeine.
2) Den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch.
3 u. 4) Einen Flügel nach dem andern nebst den Pfaffenschnitzen.
5 u. 6) Einen Schenkel nach dem andern.

NB. So aber die Gans recht groß ist, theilet man die Schenkel, und leget vor, einen Dieg nach dem andern, mit etwas zum Klauben.

7) Das Brustfleisch in etliche Teller.
8) Das kleine Rumpfstück samt dem Achselbeine. Zu diesem Teller leget man Gefülltes, oder man giebt den Beyfuß mit samt dem Brustknochen herum.

Zu merken ist, daß an der Gans die Seitenbischen, Spaltschnitten, und Brust nebst den Oberschenkeln für das Beste gehalten werden, und muß man nach Befinden der Personen die Stücke verringert, oder vermehret vorzulegen wissen.

Die Enten.

Man setzet sie mit dem Hals vor sich, leget die Gabel

auf die Brust, stoßet das Messer in die rechte Seite, wendet sie herum, daß sie auf der Brust zu liegen kommt, imbrochirt wie beym gebratenen Huhne, hebet sie mit verwendeter Hand durch den Arm, und schneidet sodann

1) Den Hals ab, und 2) den rechten Schenkel.

3) Den rechten Flügel. 4) Auf der linken Seite geschieht es eben auf die Art.

5) Löset man das Ziehbein.

6) Das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten, zwey oder drey Stücke auf jeder Seite.

7) Hebet man die Achselbeine aus.

8) Stoßt man die Rippen dicht an dem Brustknochen auf beyden Seiten entzwey.

9) Thut man den Brustknochen von der Gabel, und 10) zertheilet den Rumpf.

Vorlegung.

1 u. 2) Einen Schenkel nach dem andern.

3 u. 4) Einen Flügel und Spaltschnitt nach dem andern.

5) Das Brustfleisch in etliche Teller, das Uebrige nach Belieben.

Der Hase.

Diesen stellet man, daß die rauhen Läufe zu der rechten Hand kommen, man leget die Gabel hinten queer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läufen, und giebt sie auf ein Teller vor, damit die Haare davon nicht an das Wildprett kommen. Man drücket alsdann das Küchenbißchen, welches die äußersten 4 Rippen sind, ab; man hält mit dem Messer hinten wieder, und imbrochirt den einen Gabelzinken bis an den Heft in des Ruckgrads

Löchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, bringet den Hasen gleich vor sich, und machet

1) Ueber den Rückgrad auf beiden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Queerschnitten, und löset das Wildprett herunter.
2) Zertheilet man den Rückgrad in 2 oder 3 Stücke.
3) Imbrochirt man aufs neue in das Rückgrads-Löchlein, und schneidet sodann
4) Das Oberfleisch vom linken und rechten Marks-knochen.
5) Nach Umwendung des Hasens hebet man die Marks-beinlein am Ober- und Gegenschnitte aus, und
6) Spaltet man endlich das Schloß- oder Mutter-bein von einander.

Vorlegung.

1) Das Rückenfleisch mit dem Rückgrad in etliche Teller.
2) Ein Markbein nach dem andern.
3) Ein Mutterbein nach dem andern mit der Nieren, das Uebrige sodann nach Belieben. Oder:

Wenn die Gabel gehörig imbrochiret, hebet man den Hasen mit untergeschlagenem Messer auf, leget ihn auf die rechte Seite, und schneidet

1) das auswendige Fleisch von dem linken Läufer.
2) Das inwendige Fleisch von dem rechten Läufer, und wendet ihn um, schneidet gleichfalls
3) das auswendige Fleisch von dem rechten Läufer.
4) Das Inwendige vom Linken; man leget ihn vor sich nieder, hebt
5) Das linke Markbeinlein aus, leget es auf den Rücken, und schlägt es entzwey.
6) Mit dem rechten machet man es auch also, nach diesem wendet man es auf die rechte Seite, löset
7) Das rechte und linke Mutterbeinlein.

8) Die Nieren heraus, lôset

9) Die Lendbrätchens auf beyden Seiten, bringet den Hasen mit Hülfe des Messers gerade vor sich, und schneidet

10) Auf der linken Seite mit einem langen, und etlichen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab.

11) Desgleichen auf der rechten Seite vertheilet.

12) Der Rückgrad in so viel Stücke man haben will, und ziehet die Gabel allgemach heraus.

Vorlegung.

1 u. 2) Die Markbeinlein eins nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, sodann

3 u. 4) Die Mutterbeinlein eins nach dem andern mit etwas Rückenfleisch.

5) Das übrige Rückenfleisch, so weit es langen will, allemal mit etwas vom Rückgradknochen.

6 u. 7) Das Fleisch von Läufen ein Stück nach dem andern; das Uebrige nach Gutbefinden.

Das Spanfärkel.

Man setzet es mit dem Kopf zur linken Hand, leget das Messer auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebet es unten beym Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einen Teller, schneidet das Wangenfleisch alsbald auf beyden Seiten entzwey, doch so, daß es hangen bleibt, biegt die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgerichtet auf den Teller, ziehet die Gabel heraus, und imbrochiret vorn im Rückgrade, legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und lôset

1) Das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet es um, und verfährt hernach

2) auf der linken Seite auch so.

3) Man schneidet den Bruch mit einem Kreuzschnitte auf, stellet das Messer zur Gabel, nimmt das

Gefüllte mit einem Löffel heraus, auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stößt

4) die Rippen vom Rückgrade auf einer Seite ab.

5) Zertheilet man den Rückgrad, und

6) Die Rippen.

Vorlegung.

1) Das Fleisch, so beym Halse gestanden.

2) Die Hälfte, wo der Rückgrad daran ist, in etliche Teller.

3 u. 4) Die hintern Füsse einen nach dem andern.

5 u. 6) Die Vorderfüsse einen nach dem andern, und

7) Die Rippen in etliche Teller. Zu jedem Teller muß aber etwas von dem Gefüllten geleget werden.

NB. Der Kopf wird nur auf Begehren, oder auf Hochzeiten der Braut präsentiret.

Der Kalbskopf.

Wird auf zweyerley Art zugerichtet, die erste ist, daß die Hirnschale schon geöffnet, und die Zunge so ausgenommen, bereits über die Schnauze liegt; die andere ist, daß er am Gehirne und Haut noch zu, und die Zunge darin aufgetragen wird. Kömmt Jemanden diese lezte Art vor, so drehet man solche mit dem Nacken gegen sich, leget das Messer auf die Schnauze, und imbrochiret den einen Gabelzinken in das Gurgelbein, den andern aber darneben, und machet sodann

1) Einen Kreuzschnitt über den Kopf.

2) Löset man die Haut aufwärts.

3) Eröfnet man mit der Messerspitze die Hirnschale, hängt das Messer zur Gabel, nimmt einen Löffel, und thut das Hirn auf einen besondern Teller.

4) Löset man das rechte Ohr und Auge.

5) Das Wangenfleisch, und Vorschneiderbißlein.

6) Auf der linken Seite verfähet man gleichergestalt, man wendet mit Hülfe des Messers den Kopf, daß die untern Kinnbacken in die Höhe kommen.

7) Thut man einen langen Schnitt durch die Haut, und einen Queerschnitt durch die Schnauze.
8) Löset man sie zu beiden Seiten.
9) Hebet man die untern Kinnbacken gänzlich aus.
10) Schneidet man die Zunge mit einem Kreuzschnitte, und leget sie ab.
11) Sticht man in den Hacken zu beyden Seiten.
12) Schneidet man die Schnauze ab.
13) Biegt man die obern Kinnbacken, darin die Milchzähne von einander, und leget sie bey Seite.
14) Stecket man das Messer bey der Gabel hinein, bricht das Genick vollends entzwey, und giebt die Beine von der Tafel. Wäre die Hirnschale aber bereits geöffnet, und die Zunge läge über der Schnauze, so nimmt man diese gleich Anfangs auf einen Teller, und theilet sie in 4 oder mehr Stücke, thut etwas Gehirn dazu, und präsentirt sie gleich dem Vornehmsten; im Uebrigen kann man verfahren, wie bereits gelehret worden.

Vorlegung.

1 u. 2) Die Augen eines nach dem andern mit etwas Kinnbacken-Fleisch.
3 u. 4) Die Zähne mit etwas Kinnbackenfleisch.
5 u. 6) Ein Ohr nach dem andern mit etwas Kinnbackenfleisch.
7 u. 8) Die Milchzähne mit etwas Wangenfleisch.

Das Uebrige nach Belieben, es muß aber zu jedem Teller etwas Brühe, und Gehirn getragen werden.

NB. Wenn die Zunge nicht präsentirt worden, zertheilet man sie gleich Anfangs auf vier Teller mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch.

Der Schweinskopf.

Man setzet ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, leget das Messer hinten quer vor, und imbrochirt die Gabel in

beyde Nasenlöcher, fasset ihn mit der Serviette beym Ohr, und wendet ihn auf die rechte Seite, schneidet

1) die schwarze Haut subtil weg, und
2) schneidet man feine Schnitten von den Wangen, wenn man damit nicht auskommt, so kann man auch auf der andern Seite so verfahren, und endlich, wenn es auch nöthig, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stücklein abschneiden, oder wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stücklein herunter schneiden, wenn man aber so auskömmt, so geschieht dieses nicht so leicht.

Vorlegung.

Etliche Stücklein werden auf einen Teller gelegt und herumgegeben.

Der Niernbraten.

Selber wird mit dem Stoße zur linken Hand gestellet, imbrochiret von einem Gabelzinken in das Rückgradloch, schneidet somit

1) Die lappichte Haut mit den drey äußersten Rippen ab.
2) Die Rippen nacheinander samt Rückgrade nach Anweisung der Gelenke.
3) Theilet man die Nieren samt den Braten in etliche Teller, man kann auch die Nieren zuvor ausschneiden und absonderlich theilen.
4) Imbrochirt man die Gabel bey Endigung der Nieren aufs neue in dem Stoß.
5) Löset den Schweif vom Rückgrade, und sodann
6) das inwendige Fleisch von den Röhren, und schneidet das Uebrige mit halben Schnitten ab.
7) Das Eisbein mit etwas Fleisch.
8) Wendet man um, und verfährt auf der andern Seite auch also.

Vorlegung.

1) Die Rippen, da die Nieren sitzet, nach und nach ferners

2) Das Unterbeinlein nebst etwas Fleisch. 3) Das Uebrige nach Belieben.

Schöpsschlegel.

Man stellet selben mit dem Stoße zur rechten Hand, imbrochirt mit dem einen Gabelzinken fort, in das Rückgradloch, schneidet.

1) Die lappichte Haut nebst den 2 äußern Rippen ab.

2) Löset man den dürren Knochen, imbrochirt aufs neue, und theilet

3) den Rückgrad mit einem langen Schnitte vom Stoße, wendet ihn um, und zertheilet ihn nach Anweisung der Gelenke, imbrochirt die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die Zinken kömmt.

4) Löset man den Schweif mit etwas Fleisch vom Rückgrade.

5) Schneidet man das Fleisch mit halben Mondschnitten von der Röhre, wendet den Stoß um, und verfährt

6) auf der andern Seite auch also.

7) Biegt man das Mutterbein von der Röhre, und diese, wenn man kann, manierlich auf, und stößt sie von der Gabel.

Vorlegung.

Was am besten gebraten, muß man zuerst vorlegen. Eigentlich soll mit dem Rückgrathe vom Stoße an, immer 2 Gelänke aneinander, angefangen, und also fortgefahren werden, bis der Rückgrad gar ist; man könnte auch noch der Keule etwas beylegen, so man gedächte auszukommen; sodann vollends das Kellenfleisch, welches zu den Knochen fein einzutheilen.

Die Lamms- und Kälberbrust.

Man setzet diese mit dem Halse zur linken Hand, und weil sie meistentheils gefüllt wird, so nimmt man sich wohl in Acht, daß man das Gefüllte nicht zerstrotte, imbrochirt die Gabel aufs Schulterblatt, und löset

1) dasselbe von den Rippen ab.
2) Schneidet man das Fleisch mit halben Mondenschnitten davon, und stoßt die Röhre ab, imbrochirt in dem Hals, und schneidet
3) den Knorpel an den Rippen ab.
4) Zertheilet man die Rippen, wenn der Braten groß ist, können die Rippen von dem Rückgrade abgedrükt werden, und alsdann wird der Rückgrad mit einem Fleische auch getheilet.
5) Löset man den Brustkern, und wenn der Hals gut, und nicht zu braun gebraten, sind etliche Bogenschnitte davon zu machen.

Vorlegung.

1) Den Brustkern.
2) Eine Rippe nach der andern mit dem Gefüllten.
3) Was am schönsten gebraten.

Das Uebrige sodann nach Belieben.

Die Reh- Hirsch- und Schweinsschlegel.

Man sitzet mit dem Schenkel zur linken Seite, imbrochirt die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halbe Mondenweise, und dann mit einem langen Schnitte ab, so es nöthig, kann man auf der andern Seite auch also verfahren.

Vorlegung.

Was am braunesten gebraten, legt man zuerst vor, ausser dem bey diesem im Vorlegen alles gleich ist.

Der Rückgrathsbraten.

Wird wie der Rücken am Hasen transchirt, ohne daß er in der Schüssel liegen bleibt.

Vorlegung.

Was am schönsten gebraten ist, zuerst.

Die Schinken.

Diesem ist die Haut, ehe er aufgetragen wird, bereits aufgelöset, und darunter mit Zimmet, Nägelein und Salbey bestecket. Man setzet ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, imbrochirt die Gabel durch die Haut neben dem Knochen, und schneidet am Ende das Schwarze vorn länglicht und weg, fährt fort dünne Stücklein in Form eines halben Mondes, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte, und so sie endlich zu groß würden, könnte nur in der Mitte ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schnitt aber sehr fett, so ist es auch erlaubt, mit zwey halben Mondschnitten in der Mitte anzufangen, und nachdem ein Ovalstückchen heraus, kann auf beyden Seiten also fortgefahren werden; der Rand und Boden aber muß am Schinken ganz bleiben, und also nur ausgehöhlet werden.

Vorlegung.

Man legt zwey, oder drey Stücke auf den Teller, nebst etwas Salz und Pfeffer auf den Rand, und so giebt man es herum.

Der gebratene Fisch.

Man stellet ihn mit dem Kopf zur linken, imbrochirt die Gabel neben dem Kopf ein, hebt ihn auf den Bauch, und

1) machet einen langen Schnitt auf dem Rücken zu beiden Seiten, vom Kopf bis zum Schweife.
2) Sticht man die Gräthe beym Kopf und Schweife entzwey.

3) Hebt man sie mit der Gabel heraus, und giebt sie vor.

4) Theilet man den Fisch drey oder viermal, nachdem er groß ist.

Vorlegung.

1) Den Kopf. 2) Das Mittelstück. 3) Den Schweif.

Die Krebse.

Man trage drey bis vier, nachdem sie groß, und vorhanden sind, mit der Gabel bey den Scheren auf dem Teller, man leget Pfeffer, Salz und Butter dazu, und giebt selbe herum.

Der Karpfen.

Weil dieser schon getheilet ist, kommt es nun auf die Vorlegung an, welche auf folgende Art geschiehet:

1) Den Kopf mit dem halben Gebündlein, und etwas Rogen.

2) Das Mittelstück nebst der vorigen Zulage.

3) Der Schweif.

Der Rogen wird beygelegt, so viel er zureichet.

Der Hecht.

Wird wie ein Bratfisch zertheilet; die Leber muß von einander geschnitten, und den ersten zwey Tellern beygelegt werden; sind die Hechte aber klein, so theilet man jeden halb, und giebt hernach

1) das Vorderstück. 2) Das Hinterstück.

Die Artischocken.

Man imbrochiret die Gabel oben, und mitten in Kern, drücket mit dem Messer die untersten Blätter nieder, schneidet die Größten mit einem Kreuzschnitte durch, thut das Rauhe heraus, trägt sie mit dem Löffel auf dem Teller, und übergiebt sie mit etwas Brühe.

Die Pasteten.

Man machet von der großen Pastete den Deckel rings

herum los, leget den Deckel auf einen Teller, und zerleget das darin liegende nach seiner Art mit etwas Brühe; wäre die Pastete von gutem Taige, so kann man auf jeden Teller ein Stückchen dazu legen, wenn aber dieses nicht ist, so leget man den Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber.

Die kleinen Pastetchens werden meistentheils nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und ein Stück nach dem andern auf dem Teller übergeben.

Die Torten.

Werden nach Anzahl der Personen, daß weder was mangle, noch überbleibe, zerschnitten, und ein Stück nach dem andern präsentirt.

Das Obst und Confekt.

Das Obst kann man mit der Schüssel präsentiren, damit ein jeder selbst nehme; wäre aber solche zu groß, oder zu schwer, können etliche Stücke mit der rechten Hand auf den Teller gelegt und überreicht werden.

NB. Die Weintrauben und Nüsse aber müssen auf dem Teller herumgegeben werden.

Das Confekt wird mit dem Löffel, Messer, oder Händen, jedes nach seiner Art, auf den Teller gelegt, und also herumgegeben.

NB. Das vornehmste und beste gehöret oben auf.

Die Butter und Käse

muß eher als Kuchen, Obst und Confekt vorgelegt werden, dabey ist jedoch nöthig, daß man erst die Butter, hernach aber den Käse herum gebe, weil öfters Personen sind, welche nicht beydes essen können.

Register.

I. Abschnitt. Von Suppen.

Fleischsuppen.

Fastensuppen.

II. Abschnitt. Gemüsser.

Amoletten oder Fledlen.

Strudlen.

Brey.

Buding und andere Gemüsser.

S 2

III. Abschnitt. Gemüsser, ordinair.

IV. Abschnitt. Fleisch.

V. Abschnitt. Geflügel.

Sallat.

VI. Abschnitt. Fische.

VII. Abschnitt. Buttertaig.

VIII. Abschnitt. Kuchen.

IX. Abschnitt. Hefen-Gebackenes.

X. Abschnitt. Eingemachte Sachen.

XI. Abschnitt. Liqueur.

Verzeichniß
derjenigen
Bücher,
welche bey dem Verleger dieses Buchs zu haben sind.

---

bhandlung über die Vorbereitung des Bodens zum Pflanzenbau, von Jac. Fr. Carl Gros 30 kr.
erlinischer Briefsteller für Kaufleute. 48 kr.
lumensscheins theoretisch-praktischer Viehseuch-Unterr. 20 kr.
usch Lehrbuch der Vieharzneykunde. 1 fl.
laudius, G. C. nüzliche, auf alle fast erdenkliche Fälle nach den Erfordnissen des gegenwärtigen Zeitalters eingerichtete Briefe, nebst einer Anweisung zum Briefschreiben und den dabei zu beobachtenden Wohlstands- und Klugheitsregeln und einem kleinen Verzeichniß der meisten noch üblichen Titulaturen, nebst den dazu gehörigen Aufschriften auf den Briefen; ingleichen eine ausführliche Anleitung zu verschiedenen andern schriftlichen Aufsätzen, als: Wechselbriefen, Assignationen, Obligationen, Quittungen, Contrakten, Vollmachten, Zeugnissen, nebst den darzu nöthigen Vorschriften. Ein Handbuch zum Selbstunterricht für die mittleren und niedern Stände. Zehnte ganz umgearbeitete Auflage. 1 fl. 12 kr.
ampe Sammlung interessanter und durchgängig zwekmäßig abgefaßter Reisebeschreibungen für die Jugend, 12 Th. 6 fl.
– Fortsetzung dieser Reisebeschreib. 6 Th. 2 fl. 24 kr.
– — Theophron, oder der erfahrne Rathgeber für die unerfahrne Jugend, neue Ausg. 40 kr.
arl von Eckartshausen, Kostis Reisen von Morgen gegen Mittag, mit 1 Titelkupfer. 36 kr.
er deutsch französische Sprachmeister oder Aushülfe für diejenigen, welche kein französisch sprechen, um sich im Nothfall helfen zu können, und sich bei Franzosen verständlich zu machen, mit einem Anhang von Russischen Wörtern. 10 kr.
ichhorns Einleitung in das alte Testament 3 Th. 4 fl. 30 kr.
rdbeschreibung von Europa. Vorzüglich zum Gebrauch der Schulen, von P. L. H. Röder, Pfarrer zu Thamm im Wirtembergischen 2 fl.
ddersens Leben Jesu für Kinder. 12 kr.
eynaz auserlesene biblische Erzählungen. 20 kr.
nigge Welt und Menschenkenntniß. 30 kr.
– Ueber den Umgang mit Menschen. 1 fl.
augbeins neue Schwänke. 24 kr.

Leben und Thaten des jungen Till Eulenspiegels, in 20 Kapiteln und eben so viel Kupf. 36 kr.
Lohbauers Gedichte. 20 kr.
Lossius, Rudolph Christoph, Meister Liebreich. Ein nützliches Lesebuch für Volksschulen und bürgerliche Familien, 3 Theile, 1 fl. 30 kr.
Michaelis mosaisches Recht, 6 Theile, 3 fl. 24 kr.
— — Abhandlung von den Ehegesetzen Mosis, 1 fl.
Marezolls Andachtsbuch für das weibliche Geschlecht, 2 Th. 1 fl. 15 kr.
Maria Stuart und Maria Antoinette in der Unterwelt. 24 kr.
Neuer französischer Briefsteller für Schulen, Handlungslehrlinge und angehende Sekretäre. 1 fl. 36 kr.
— — französischer Briefsteller für angehende Handelsleute und Handlungs Lehrlinge, enthaltend eine auserlesene Sammlung kaufmännischer Briefe aller Arten: Fakturen, Kontrakte, Wechsel, Frachtbriefe, Vollmacht ꝛc. nebst einer Abhandlung über die neu französischen Maaße, Gewichte und Geldsorten und dem neuesten französischen Handlungs-Tarif. 804. 1 fl. 36 kr.
Plautus oder der groß precherische Offizier. Eine Comödie. 30 kr.
Reinhard, D. Franz Volkmar, System der Christlichen Moral, dritte umgearbeitete Auflage, 3 Theile samt Zusätze zum ersten Theil. 5 fl. 50 kr.
Salzmanns Ameisenbüchlein, oder Anweisung zu einer vernünftigen Erziehung der Erzieher. 30 kr.
— — Verehrungen Jesu. 30 kr.
Schilderung des häuslichen Lebens, Charakters und der Regierung, Ludwigs XVI. von Girtanner. Mit dem Portrait des Königs. 24 krs.
Storrens, Joh. Christ. das große Milchspeisle. brochirt. 6 kr.
Sammlung auserlesener geistlicher Lieder zum gemeinschaftlichen Gesang und eigenen Gebrauche in christl. Familien, 12. 30 kr.
Thieme, M. Carl Traugott, Gutmann oder der sächsische Kinderfreund. Ein Lesebuch für Bürger- und Landschulen. 1 fl. 12 kr.
C. A. Tiedge, Elegieen und vermischte Gedichte, 3te verbesserte Aufl. 12. 806. 30 kr.
Topographisch-statistisches Handlungs-Adreßbuch, enthält Schwaben, Franken, Schweiz, Amsterdam, Frankfurt u. Leipzig ꝛc. 1 fl. 30 kr.
Ursprung aller Revolutionen und Volksempörungen, 30 kr.
Ueber den Beischlaf. Eine Predigt. 12 kr.

ikofers Sammlung noch ungedrukter Predigten verschie-
enen Inhalts. 36 kr.

Mart. Statius, Prediger zu St. Johannis in Danzig. Geistl. Schazkammer der Glaubigen, in welcher die Lehre vom wahren Glauben, Gerechtigkeit, Seligkeit, Majestät, Herrlichkeit, christlichem Leben, und heilsamen Kreuz der Kinder Gottes, rc. 4te Aufl. 1 fl. 12 kr.

.atz, Joh. Jacob naturhistorisches Bilder- und Lesebuch oder Erzählungen über Gegenstände aus den drei Reichen der Natur, nebst 300 in Kupfer gestochenen Abbildungen von Horney und einer kurzen Erklärung derselben in Versen. 5 fl.

Meyer, Franz Xaver, Schloßkaplan zu Gansheim, im Herzogthum Neuburg, sieben Kanzelreden, welche über allerhöchste Verordnungen Sr. Maj. des Königs von Baiern, Maximilian Joseph, bei verschiedenen Gelegenheiten gehalten worden sind. 36 kr.

Ueber die Krankheiten der Pferde, die Erkenntniß davon, ihre Ursachen und Heilung. Für Viehschauer, Huf- und Waffenschmiede, und zum Besten des Landmanns, von einem Thierarzt, brochirt. 8 kr.

Reisebegleiter oder kurze Uebersicht deren sich in Europa verschiedenen befindlichen Münzen, Maaß- und Gewichte. Zum Gebrauch jedes Standes mit einem Anhang von Lebensregeln, 12 kr.

Hufeland, guter Rath an Mütter über die wichtigsten Punkte der physischen Erziehung der Kinder in den ersten Jahren, 15 kr.

Abentheuer im Walde bei Viezennes. Aus dem Franz. 30 kr.

Die Hochzeitfeyer. Komponirt von Stanislaus Schmitt für das Clavier, 30 kr.

Einfache und geringe Haus- und andere Mittel zur Abwendung verschiedener Uebel. 12 kr.

Rousseau, J. J. Vater, Mutter und Tochter; als Probe einer neuen teutschen Uebersetzung des Buchs, Emilie oder über die Erziehung. 12 kr.

Agnes von Lilien, 2 Theile, 1 fl. 12 kr.

Montagne Gedanken und Meinungen über allerley Gegenstände. Ins Teutsche übersezt, 6 Theil. 11 fl.

Plutarchs Biographien mit Anmerkungen von J. F. S. Kaltwasser, 8 Theile mit gestochenem Titel und Kupf. 12 fl.

Plutarchs dessen moralisch-philosophische Werke, 7 Th. mit gestochenem Titel und Kupfern. 11 fl.

Xenophons sämtl. Schriften. Aus dem Griechischen neu übersezt von Aug. Christian Borhek, 5 Theile, mit gestochenem Titel und Kupfern. 7 fl.

Cornelius Tacitus sämtliche Werke. Uebersezt von D. Carl Friedrich Bahrdt, 3 Theile, mit gestochenem Titel und Kupf. 4 fl. 30 kr.

Curtius Rufus von dem Leben und Thaten Alexanders des Großen, von Ostertag, 2 Th. mit gestochenen Titel u. Kupf 2 fl. 30 kr.

Cicero Abhandlung über die menschliche Pflichten von Garve, 3 Th. 4 fl. 30 kr.

Niemayers Grundsätze der Erziehung und des Unterrichts, für Eltern, Hauslehrer und Erzieher, 2 Th. 2te Aufl. 2 fl.

Kaiser Octavianus. Ein Lustspiel in zwei Theilen, von Ludwig Tieck. 1 fl.

Mollieres Lustspiele und Possen, 4 Theile. 1 fl. 20 kr.

Göthe, die natürliche Tochter. Ein Trauerspiel, 20 kr.

Die Zwillinge von Bergame, Lustspiel in einem Akt. 6 kr.

Die beiden Dohlen, ein Lustspiel in drei Aufzügen, 12 kr.

Iffland, die Höhen, ein Schauspiel in 5 Aufzügen, 24 kr.

Sievers, Betrug für Betrug, oder das vermeinte Frauenzimmer. 12 kr.

— Lehmann, oder der Neustädter Thurm. Oper in 3 Aufzügen. 12 kr.

Kozebue, der Wirwarr, oder der Muthwillige, ein Lustspiel in 5 Aufzügen. 20 kr.

Collin Regulus, eine Tragödie in 5 Aufzügen. 24 kr.

Kozebue, Joh. von Monfaucon, ein romantisches Gemälde aus dem 14ten Jahrhundert, in 5 Akten. 20 kr.

Schillers Macbeth, ein Trauerspiel von Shakespear. 20 kr.

Lafontaine, die Tochter der Natur, eine Familienscene in drei Aufzügen. 20 kr.

Rolando's Reisen; aus dem Französischen des Bürgers L. F. Jauffert, 6 Bände. 7 fl.

Jochers Wolfgang von, vollständige allgemeinfaßliche und populäre Einleitung zur praktischen Feldmeßkunst, ohne künstliche Werkzeuge und ohne Lehrer mit bloßen Stäben, der Meßschnur oder Kette. 1 fl. 30 kr.

Ovids Verwandlungen in Kupfern von den besten Künstlern Deutschlands vorgestellt, und mit nöthigen Erläuterungen versehen, 3 Th. mit 136 Kupfern. 15 fl.

Die Hauptgötter der Fabel, in 24 Kupfern dargestellt mit ihrer Geschichte und ursprünglichen Bedeutung verfaßt und historisch beschrieben von den Uebersezern des Ovids Verwandlungen. 5 fl.
